Bedienungsanleitung

HERD UND BACKOFEN

DE

DE

Deutsch, 1

GB

English, 13

ES

Espanol, 25

NL

Nederlands, 37

CP9VP6 DE/HA

Inhaltsverzeichnis

Hotpoint ARISTON

Hinweise

DE

1 Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
2 Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
3 Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Beschädigungen. Im Zweifelsfall raten wir Ihnen, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, es könnte eine große Gefahrenquelle darstellen.
4 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller jegliche Haftung zurückweist.
5 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
6 Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
7 Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
8 Bei der Installation muss ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm oder höher zwischengeschaltet werden.
9 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden.
10 Jede andere Verwendung (zum Beispiel zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen.
11 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.
12 Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.
- Verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose.
- Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.).
- Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.

13 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
14 Sollte das Glas Ihres Kochfeldes springen, muss es umgehend vom Stromnetz abzuschalten. Wenden Sie sich zwecks der eventuellen Reparatur ausschließlich an eine anerkannte Kundendienststelle und verlangen Sie den Einsatz von Originalersatzteilen. Die Nichtbeachtung obiger Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.
15 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden, empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
16 Das Glaskeramik-Kochfeld ist stoßfest und verträgt auch plötzliche Temperaturwechsel. Dennoch kann es durch Stöße und Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Gerät in diesem Falle umgehend vom Stromnetz und wenden Sie sich an eine zuständige Kundendienststelle.
17 Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für mindestens eine halbe Stunde nach Ausschalten heiß bleiben; achten Sie deshalb darauf, dass nichts unbeabsichtigt auf diese heißen Flächen abgelegt bzw. abgestellt wird.
18 Schalten Sie die Kochzonen nicht ein, wenn auf dem Kochfeld Alu- oder Klarsichtfolie liegen sollte.
19 Stützen Sie sich nicht auf heiße Kochzonen.
20 Achten Sie bitte darauf, dass bei Benutzen von kleinen Elektrohausgeräten in Kochstellennähe das Versorgungskabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.
21 Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer so auf die Kochstelle, dass jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen ausgeschlossen wird.
22 Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.
23 Hinweis zur ersten Inbetriebnahme. Der zum Abdichten des Glaskeramiks eingesetzte Leim könnte während der Lagerung Fettspuren auf dem Glas hinterlassen haben. Wir empfehlen Ihnen, diese vor

Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (keine Scheuermittel) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden ist ein leichter Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

24 Schauen Sie nicht zu intensiv auf die eingeschalteten Halogen-Heizwiderstände: Sie erzeugen ein so starkes Licht, das Ihren Augen schaden würde.

25 Die mit Lebensmitteln eventuell in Berührung kommenden Zubehörteile bestehen aus Materialien, die den Vorschriften der EG-Richtlinien 89/109 vom 21.12.88 entsprechen.

26 Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position "●/0" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

27 Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät auch nicht herunterrutschen kann.

28 Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfreiniger.

28 Öffnungen und Schlitze dürfen nicht vertopft werden.

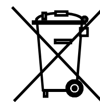
29 Bei in Betrieb befindlichem Backofen oder Grill könnten das Backofenfenster und die daran angrenzenden Teile sehr heiß werden. Spielende Kinder sollten demnach ferngehalten werden. Wollen Sie jedoch noch sicherer gehen, dann fordern Sie den in unserer Zentrale oder unseren Kundendienststellen (siehe beiliegendes Verzeichnis) erhältlichen zusätzlichen Kinderschutz an. Bei der Bestellung eines solchen geben Sie bitte folgende Kennummer an: BAB - gefolgt von dem Modell des Gerätes.

30 Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

31 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

32 Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/EWG vom 29.06.1990 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 und nachfolgenden Änderungen;



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

DE

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.
Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden. Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten.
Bei diesem Herd handelt es sich um ein Gerät folgender Eigenschaften:
Klasse: 1

Die maximalen Abmessungen des Herdes entnehmen Sie bitte aus der Abbildung der Seite 2. Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Betriebsweise des in einer Möbelzeile installierten Gerätes sind die auf Abb. 10 angegebenen Abstände unbedingt einzuhalten. Außerdem müssen die angrenzenden Oberflächen, sowie die Rückwand aus einem geeigneten Material beschaffen sein, um einer Übertemperatur von 65°C standhalten zu können. Unter dem Herdboden befinden sich 4 höhenverstellbare Füße, mittels derer der Herd ggf. justiert werden kann. Es ist absolut erforderlich, dass der Herd eben aufgestellt wird. Durch eine unsachgemäße Aufstellung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Gerätes beeinträchtigen.

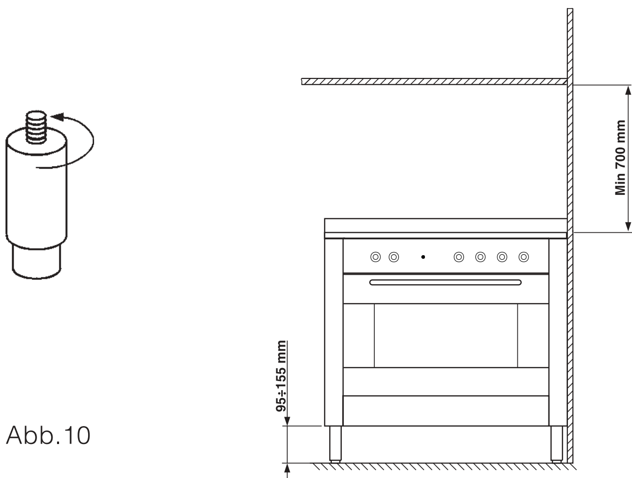


Abb.10

ELEKTROANSCHLUSS

Hotpoint ARISTON

DE

DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.
Das Gerät ist werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (befindlich auf der Rückseite oder auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt. Stellen Sie sicher, dass die lokale Versorgungsspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt. Das Gerät ist nicht mit einem Versorgungskabel ausgestattet, da das Kabel je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen ist (siehe nachfolgendes Anschlussschema). Verwenden Sie ein Gummikabel des Typs H05RR-F. Öffnen Sie das Klemmengehäuse so wie auf nachfolgender Abbildung veranschaulicht:
Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

• Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme „V“ sowie die der Kontakte aus. (Abb. 11)
• Die Drähte gemäß nachfolgendem Schaltplan unter den Schraubenköpfen befestigen.

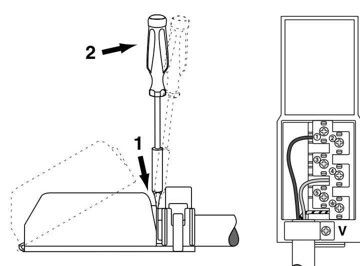


Abb.11

• Befestigen Sie nun das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

Elektroanschluss	Netzspannung	Schmelzs-icherung	Querschnitt
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2.5 mm²

*Anwendung des Gleichzeitigkeitsfaktors gemäß den Richtlinien.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Vor dem Anschluss vergewissern Sie sich bitte, dass:

• das Druckminderventil und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
• die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
• die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Gerät leicht zugänglich ist.

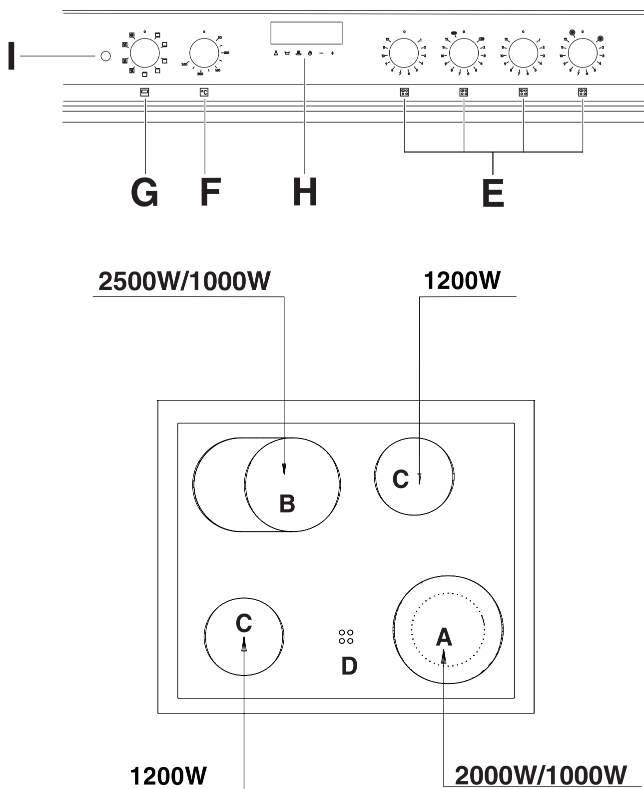
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

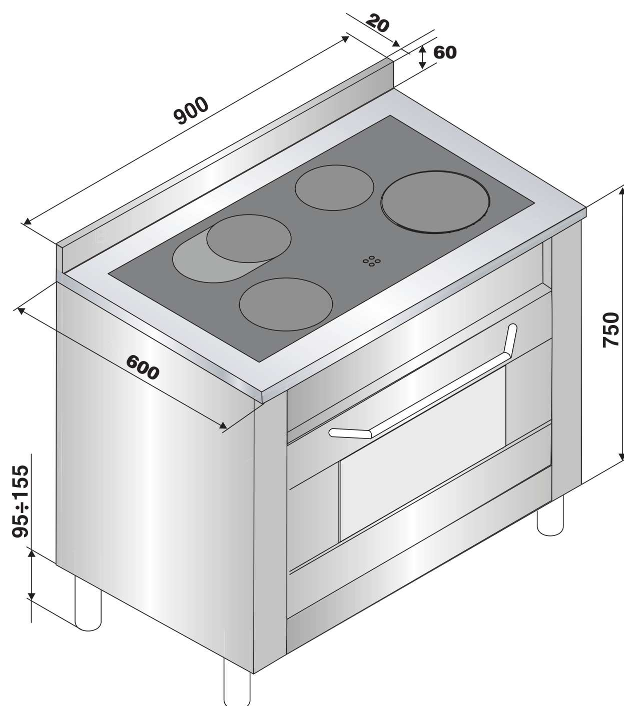
Spannung und Frequenz 230/400V ~ 50 Hz
Bedarfsspitze: 10000 W



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

DE





A Kochzone mit Strahlungsbeheizung
B Kochzone mit Strahlungsbeheizung
C Kochzone mit Strahlungsbeheizung
D Restwärmeanzeigen
E Kochzonenschalter
F Thermostat
G Funktionswähler
H Elektronische Zeitschaltuhr
I Backofen-Stromversorgungsanzeigeleuchte

BEDIENUNGSANLEITUNG

Hotpoint ARISTON

DE

Beschreibung der Heizelemente

Die Strahlungsbeheizungselemente "A-B-C" bestehen aus Ringheizkörpern mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten).
Ihr Einsatz ist äußerst einfach, da sie so wie die üblichen Kochzonen mit Strahlungsbeheizung arbeiten und bedient werden. Ziehen Sie hierzu die Tabelle 1 zu Rate.

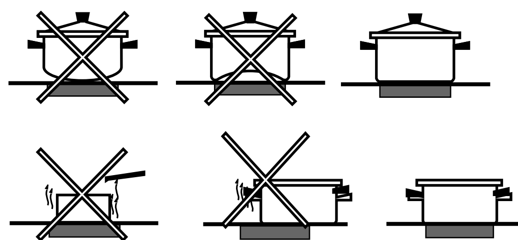
Schalterknöpfe
Jeder Kochzone ist ein Schalterknopf „E“ zugeordnet, der eine stufenlose Einstellung der Temperatur von 1 (Mindestwert) auf 12 (Höchstwert) ermöglicht. Der Tabelle 1 können Sie entnehmen, welche Kochzone und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Mittels der Schalter "A-B" wird im Allgemeinen nur der kleinere Teil / der Kochzone eingestellt. Möchten Sie die gesamte Kochzonenfläche in Betrieb nehmen, dann drehen Sie den Schalter über die Position 12 / hinaus. Ein Klick zeigt an, dass die gesamte Kochzone eingeschaltet wurde. Nun kann mittels desselben Schalters die gewünschte Temperatur bis 12 eingestellt werden.

<table>
<tr><th>Pos.</th><th>Automatikplatte</th></tr>
<tr><td>0</td><td>Ausgeschaltet</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Zum Schmelzen von Butter, Schokolade</td></tr>
<tr><td>2</td><td rowspan="2">Zum Erhitzen von Flüssigkeiten</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td rowspan="2">Für Cremes und Soßen</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td rowspan="2">Zum Garen auf dem Siedepunkt</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td rowspan="2">Für Braten</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td>10</td><td rowspan="2">Für Rindfleischsuppen etc.</td></tr>
<tr><td>11</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Zum Frittieren</td></tr>
</table>

Restwärmeanzeige (D)
Diese zeigt an, dass eine oder mehrere Kochzonen auch nach dem Ausschalten noch heiß sind (über 60°C). Das Kochfeld ist mit 4 Restwärmeanzeigen ausgestattet, eine pro Kochzone.

Hinweise zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes
Ihr Kochfeld gibt Ihnen sein Bestes, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.
• Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicher zu sein, dass er ganz auf der Heizfläche aufliegt.
• Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Elektroplatte übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Elektroplatte ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



• Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer der Kochplatten und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.
• Benutzen Sie nicht dasselbe Kochgeschirr, das Sie für Gasherde einsetzen. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.

MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN

DE

Dieser elektrische Multifunktions-Backofen bietet neun unterschiedliche Heizwiderstand-Kombinationen. Durch die Wahl der jeweils geeignetsten Kombination können die gewünschten Ergebnisse gezielt erreicht werden.
Die einzelnen Funktionen können durch Drehen des Funktionswählers “G” auf nachstehende Einstellungen eingestellt werden:

Symbol	Funktion	Leistung
0	0) Aus	-
	1) Oberer und unterer Heizwiderstand	2350 W
	2) Unterer Heizwiderstand	1300 W
	3) Oberer Heizwiderstand	1050 W
	4) Heizwiderstand Grill	2000 W
	5) Heizwiderstand Maxigrill	3050 W
	6) Heizwiderstand Maxigrill + Gebläse	3100 W
	7) Unterer Heizwiderstand + Gebläse	1350 W
	8) Kreisförmiger Heizwiderstand + Gebläse	2850 W
	9) Schnellauftauen	50 W

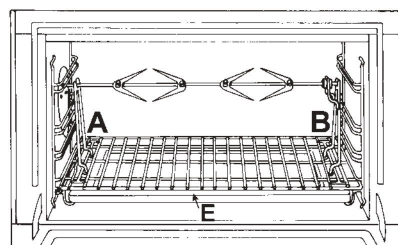
Nach Wahl der gewünschten Garfunktion, drehen Sie den Thermostatenregler “F” auf die gewünschte Temperatur.

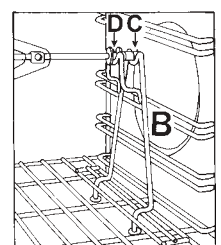
- Zum traditionellen, konventionellen Garen (Braten, Kleingebäck usw.) verwenden Sie die Funktion (Ober- und Unterhitze).
  Schieben Sie das Gargut erst nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur in den Backofen und verwenden Sie möglichst nur eine Ebene.
  Wird eine stärkere Ober- oder Unterhitze verlangt, bringen Sie den Funktionswähler auf Position (Unterhitze), (Unterhitze + Gebläse) oder auf (Oberhitze).
- Bei Betrieb auf Position (Heißluft) erfolgt das Garen durch die mittels eines Heizwiderstandes vorgeheizte Luft, die dank eines Gebläses gleichmäßig im Backofen zirkuliert. Der Backofen heizt äußerst schnell auf, demnach kann das Gargut auch bereits bei Einschalten eingeschoben werden. Bei Heißluftbetrieb können auch zwei Ebenen gleichzeitig eingesetzt werden.
- Bei Betrieb auf Position “Schnellauftauen” wird kein Heizwiderstand in Betrieb genommen; eingeschaltet wird in diesem Falle nur die Backofenbeleuchtung und die Umluft.
- Der Grill liefert eine äußerst hohe Wärmeleistung, dank derer die Oberflächen des Grillgutes rasch angebräunt werden; er eignet sich demnach besonders für Fleisch, das auf diese Weise innen zart bleibt.
  Zum Einsatz des Grills drehen Sie den Funktionswähler ‘’G’’ auf eine der nachfolgenden Positionen (Grill), (Maxigrill), (Maxigrill + Gebläse).
  Solange der Grill im Einsatz ist, muss die Ofentür geschlossen bleiben. Stellen Sie außerdem den Thermostaten höchstens auf 200°C ein.

Backofenbeleuchtung
Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald der Funktionswähler „G“ auf eine seiner Einstellungen gedreht wird. Ist kein Heizelement in Betrieb, kann die Backofenbeleuchtung durch Drehen des Thermostatenknopfes auf 0°C eingeschaltet werden.

Kontrolllampe „I“
Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrolllampe erlischt, sobald die mittels des Drehknopfes eingestellte Temperatur im Backofen erreicht wird. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe ist ein Zeichen dafür, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und demnach die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Bratspieß
Dieses Zubehörteil ist nur zum Grillen zu verwenden. Verfahren Sie wie folgt: Spießen Sie das Fleisch der Länge nach auf die Querstange, und befestigen Sie es mit den entsprechenden, regelbaren Gabeln. Setzen Sie die Halterungen ‘’A’’ und ‘’B’’ in die entsprechenden Öffnungen der Fettpfanne ‘’E’’ ein, legen Sie die Stange mit seiner Aussparung in den Sitz ‘’C’’ und schieben Sie den Rost in die erste bzw. unterste Backofenführung; stecken Sie nun die Stange in die Drehspießöffnung und schieben Sie die Aussparung jetzt weiter durch bis in den Sitz ‘’D’’. Setzen Sie nun den Grill und den Drehspieß in Betrieb. Drehen Sie hierzu den Schalter „H“ des Umschalters auf die mit dem Symbol (Grill), (Maxigrill) oder (Maxigrill mit Gebläse) gekennzeichneten Positionen.





ZEITSCHALTUHR (ELEKTRO-BACKOFEN)

Hotpoint ARISTON

DE

Diese ermöglicht, den Backofen oder den Grill für folgende Funktionen zu programmieren:

- verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit;
- sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit;
- Kurzzeitwecker.

Tastenfunktionen:

Timer Stunden und Minuten

Garzeit (Dauer)

Garende

Manuelle Schaltung

- : Zurückstellen der Garzeiten

+ : Vorstellen der Garzeiten

Einstellen der Digitaluhr

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: 0.00

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und und stellen Sie anschließend (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten - und + die genaue Uhrzeit ein.
  Mittels der Taste + wird die Zeit erhöht.
  Mittels der Taste - wird die Zeit herabgesetzt.

Eine eventuelle Änderung der Uhrzeit kann auf folgende Weise erfolgen:

1. Oberes gänzlich neu wiederholen
2. Die Taste drücken und daraufhin mittels der Drucktasten - und + die Uhrzeit korrigieren.

Manueller Backofenbetrieb

Nach Einstellen der Uhrzeit schaltet der Programmierer automatisch auf manuelle Betriebsweise.

Anmerkung: Nach jedem Garen im „Automatikbetrieb" muss der Backofen mittels der Drucktaste erneut auf manuelle Betriebsweise umgestellt werden.

Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit

In einem solchen Fall muss die Garzeit d.h. die Dauer sowie die als Garende vorgesehene Uhrzeit eingestellt werden. Nehmen wir an, das Display zeige 10.00 Uhr an:

1. Drehen Sie den Backofen-Reglerknopf auf die gewünschte Betriebsweise und Temperatur (z.B.: statischer Backofen, 200°C)
2. Drücken Sie die Taste und stellen Sie daraufhin (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten - und + die gewünschte Garzeit (Dauer) ein. Nehmen wir als Beispiel eine Kochzeit von 30 Minuten; auf dem Display erscheint die Anzeige:

AUTO 0:30

Nach Freigabe der Taste, erscheint nach 4 Sekunden wieder die laufende Uhrzeit mit dem Symbol und der Anzeige auto

3. Drücken Sie die Taste und stellen Sie anschließend durch Drücken der Tasten - und + die als Garende errechnete Uhrzeit ein, nehmen wir an: 13,00 Uhr.

AUTO 13:00

4. Wird die Taste wieder freigelassen, erscheint nach 4 Sekunden auf dem Display wieder die laufende Uhrzeit:

AUTO 10:00

Das Leuchten der Anzeige auto ist ein Zeichen dafür, dass eine automatische Betriebsweise für Garzeit und Garzeitende programmiert worden ist. Der Backofen schaltet sich also automatisch um 12.30 Uhr ein, um nach 30 Minuten wieder abzuschalten. Bei eingeschaltetem Backofen leuchtet für die gesamte Kochzeit das Kochtopfsymbol . Durch Druck auf die Taste kann die eingestellte Garzeit (Dauer) jederzeit visualisiert werden, und durch Druck auf die Taste die als Garende vorgesehene Uhrzeit.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal; um dieses auszuschalten drücken Sie eine beliebige Taste, mit Ausnahme der Tasten - und +.

Sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit

Wird nur die Garzeit (Dauer) programmiert (Punkt 1 und 2 des Abschnitts "Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit") startet der Backofen sofort.

Löschen eines gespeicherten Programms

Drücken Sie die Taste stellen Sie dann mittels der Taste - die Zeit wieder auf

0:00

und stellen Sie daraufhin durch Drücken der Taste den Backofen wieder auf manuelle Betriebsweise um.

Kurzzeitwecker-Funktion

Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.

Bei Druck auf die Taste erscheint die Anzeige:

0:00

Stellen Sie nun mittels der Tasten - und + die gewünschte Zeit ein.

Wird die Taste wieder freigelassen, setzt sofort die Zeitrechnung ein; auf dem Display erscheint die laufende Uhrzeit.

10:00

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten - und +) ausgeschaltet werden kann; das Symbol erlischt.

Ändern und Löschen der Daten

- Die gespeicherten Daten können jederzeit durch Druck auf die entsprechende Taste und Drücken der Taste - oder + gelöscht werden.
- Wird die Garzeit gelöscht, wird automatisch auch das Garende gelöscht und umgekehrt.
- Bei programmierter Betriebsart akzeptiert das Gerät als Garende keine Zeiten, die vor dem vom Gerät selbst vorgesehenen Garbeginn liegen.

REINIGUNG UND PFLEGE

DE

Wichtig: Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Pflege vom Stromnetz.
Um eine optimale Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei Folgendes:

Innenseite der Backofentür:
Reinigen Sie die Innenseite der Backofentür mit warmem Wasser und einem milden, flüssigen Reinigungsmittel (kein Scheuermittel); abschließend klar nachspülen und trocknen.

Innenteile des Backofens:
- Das Ofeninnere ist mit einer selbstreinigenden Mikroporenemail-Spezialbeschichtung versehen, dank derer bei normalen Koch- bzw. Brattemperaturen von 200 bis 300°C alle Fettspritzer oder andere Verschmutzungen im Ofeninneren vollständig entfernt werden. Dadurch wird die Reinigung erheblich erleichtert: Reiben Sie den Backofen nach jedem Koch- bzw. Bratvorgang lediglich mit einem feuchten Tuch aus, und entfernen Sie die dünne Pulverschicht, die sich abgelagert haben könnte. So erhalten Sie die Selbstreinigungsfunktion des Ofens.
- Sollte der Backofen innen durch übergelaufene Flüssigkeiten stark verschmutzt, bzw. die Spritzer nicht automatisch vollständig entfernt worden sein (zum Beispiel beim Grillen, da die beim Grillen erreichten Temperaturen für eine vollständige Selbstreinigung der Beschichtung nicht ausreichen) raten wir, den leeren Ofen auf Höchsttemperatur einzuschalten, um sämtliche Fettspritzer und Verschmutzungen vollkommen zu beseitigen.
- Sollten aufgrund häufigen Gebrauchs des Backofens deutliche Schmutzreste an den selbstreinigenden Innenwänden zurückgeblieben sein, ist das sehr wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die oben angegebenen Ratschläge nicht eingehalten wurden. Reinigen Sie Ihren Backofen in einem solchen Fall mit einem weichen Tuch und warmem Wasser (verwenden Sie dabei kein Reinigungsmittel) und reiben Sie ihn anschließend gut trocken.
- Eventuell angetrocknete Essenreste oder Spritzer sollten auf keinen Fall mit spitzen Gegenständen entfernt werden. Das selbstreinigende Email des Ofens könnte sonst beschädigt werden.
- Sollte die selbstreinigende Wirkung aufgrund einer Beschädigung oder unsachgemäßen Reinigung, oder aufgrund langjährigen Gebrauchs nachlassen, kann der Backofen innen neu verkleidet werden. Wenden Sie sich hierzu an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

Außenteile des Backofens:
- Reinigen Sie diese erst dann, wenn der Backofen gänzlich abgekühlt ist.
- Die Stahlteile und vor allem die mit Symbolaufdrucken versehenen Stellen dürfen nicht mit Löse- oder Scheuermitteln gereinigt werden; verwenden Sie hierzu ausschließlich ein mit milder, lauwarmer Spüllauge angefeuchtetes Tuch.
  Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben.
  Es empfiehlt sich demnach, diese Teile nach der Reinigung sofort gründlich nachzuspülen und trockenzureiben.
  Wichtig: Reiben Sie bei der Reinigung stets in waagerechter Richtung, d.h. in Richtung der Satinierung des Edelstahls.
- Gegebenenfalls können die Stahlteile nach ihrer Reinigung mit einer Hochglanzcreme behandelt werden: Verwenden Sie jedoch ausschließlich Spezialprodukte für Edelstahl.

Wichtig: Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Säuren.

Abnahme/Montage der Backofentür:
Zur Erleichterung der Reinigung des Backofeninnern kann die Backofentür wie folgt abgenommen werden (Abb. 6-7):
- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ hoch drücken (Abb. 6);
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken „A“ herausgezogen werden. (Abb. 7).

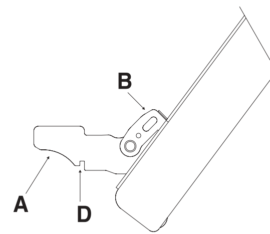


ABBILDUNG 6

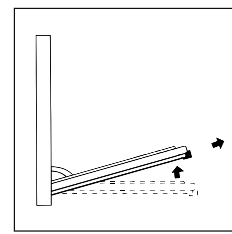


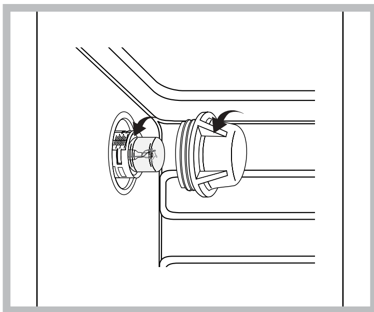
ABBILDUNG 7

Montage der Backofentür:
- Die Backofentür mittels der 2 Haken „A“ (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung „D“ ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ nach unten klappen; Tür wieder schließen.

Lampenwechsel im Backofenraum

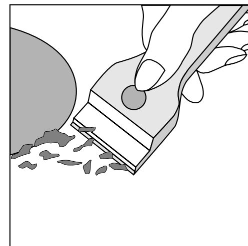
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Schrauben Sie zuerst die Glasschutzkappe ab, schrauben Sie anschließend die defekte Lampe aus und ersetzen Sie diese durch eine hitzebeständige (300°C) Lampe gleichen Typs nachstehender Eigenschaften:

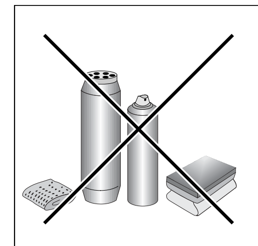
- Spannung 230 V
- Leistung 15 W
- Sockel E 14



Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Klingenschaber, z.B. CERA Quick® (nicht mitgeliefert). Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen sofortmit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden. Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.





PRAKTISCHE BACK-/BRATHINWEISE

Die Garzeiten könnten je nach Art, Beschaffenheit oder Menge des Gargutes einer Änderung bedürfen. Bei erstmaligem Garen ist es ratsam, die niedrigsten der angegebenen Zeiten einzustellen und diese anschließend ggf. zu erhöhen.

Garen im STATISCHEN OFEN

Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (Minuten)	Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit
Kuchen und Gebäck			**Fleisch**		
Obstkuchen	130	60-70	Truthahn (4-8 kg.)	160	3-4½
Baisers	130	30-40	Gans (4-5 kg.)	160	4-4½
Biskuitböden	150	20-30	Ente (2-4 kg.)	170	1½-2½
Engelskuchen	160	40-50	Masthahn (2½-3 kg.)	170	2-2½
Savoikuchen/Buiskuitrolle	160	40-50	Schmorbraten (1-1½ kg.)	160	3-3½
Schokoladenkuchen	170	30-40	Lammkeule	160	1-1½
Fladenkuchen	170	40-50	Hasenbraten (2 kg.)	160	1-1½
Windbeutel	200	15-20	Fasanenbraten	160	1-1½
Blätterteigkekse	200	15-20	Huhn (1-1½ kg.)	170	1-1½
Blätterteig	200	15-20			
Mürbeteigkuchen	200	15-20	**Fisch**	200	15-25 Minuten

GRILLEN

Art der Speise	Garzeit (Minuten)	Grillrost-Einschubhöhe
Koteletts (0.5 kg.)	60	3. Führungsschiene
Bratwürste	15	2. Führungsschiene
Gegrilltes Hähnchen (1 kg)	60	1. Führungsschiene
Kalbsbraten am Spieß (0.6 kg)	60	-
Brathähnchen am Spieß (1 kg)	60	-

Als 1. Führungsschiene versteht sich die unterste.

UMLUFT-Garen

Art der Speise	Führungsschiene von unten	Menge kg	Temperatur °C	Garzeit (Minuten)
Kuchen				
* aus Rührteig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
* aus Rührteig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0.5	175	30
Mürbeteig, mit feuchter Füllung	1-3	1.5	175	70
Mürbeteig, mit trockener Füllung	1-3-4	1	175	45
* aus Hefeteig	1-3	1	175	50
Kleingebäck	1-3-4	0.5	160	30
Fleisch				
Braten auf dem Grillrost				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
Englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Hähnchen	2	1-1.5	200	70
Braten auf dem Backblech				
Kalb	1-3	1	160	80
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Hähnchen	1-3	1-1.5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1.5	180	120
Ente	1-3	1-1.5	180	120
Schmorgerichte				
Rindergulasch	1	1	175	120
Kalbsgulasch	1	1	175	110
Fisch				
Filets, Koteletts, Kabeljau, Seehecht, Seezunge	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1.3	1	180	45
Austern	1-3		180	20
Aufläufe				
Nudelauflauf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
* süße und herzhafte Soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0.5	200	30
Toasts	1-3-4	0.5	190	15
Auftauen				
Fertiggerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0.5	50	50
Fleisch	1-3	0.75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

Anmerkungen:

1) Die Garzeiten verstehen sich ohne das Aufheizen des Backofens, mit Ausnahme derjenigen, die mit einem Stern gekennzeichnet sind.
2) Die in der Tabelle angegebene Position des Grillrostes auf den Führungsschienen ist die optimale Position, wenn auf mehreren Ebenen gegart werden soll.
3) Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Garen eines einzelnen Gerichtes; bei Garen auf mehreren Ebenen sind die Garzeiten um 5 - 10 Minuten zu erhöhen.
4) Bei Rinder-, Kalbs-, Schweine- oder Truthahnbraten mit Knochen oder in Form eines Rollbratens sind die Zeiten um 20 Min. zu erhöhen.

Operating Instructions

COOKER

GB

DE
Deutsch, 1

GB
English,13

ES
Espanol, 25

NL
Nederlands, 37

CP9VP6 DE/HA

Contents

Hotpoint ARISTON

Caution

GB

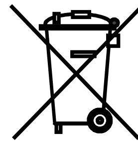
1 This appliance was designed for domestic use inside the home.
2 Before using the appliance, please read this instruction booklet carefully as it contains important information regarding the safe installation, operation and maintenance of the cooker. Keep this booklet in a safe place so that, if necessary, it may be consulted at a later date.
3 After the packaging has been removed, make sure that the appliance is intact and has not been damaged in any way. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician and do not use the appliance. All packaging (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) should be kept out of reach of children as it presents a potential hazard.
4 The appliance must be installed by a qualified individual in compliance with the instructions provided. The manufacturer shall not be held responsible for any harm caused to individuals or animals, or for any damage to personal property resulting from incorrect installation.
5 The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed electricity supply in compliance with current electrical safety regulations. This is a fundamental safety requirement which must be checked and, if there is any doubt, you should ask a professionally qualified technician to carry out a thorough check of the supply system. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by a mains supply which has not been earthed correctly.
6 Before connecting the appliance, make sure its rating corresponds to the power supply data.
7 Make sure that the mains supply and the electrical sockets can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the serial number plate. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician.
8 The appliance must be connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm.
9 This appliance should only be used for the purpose for which it was designed.
10 Any other purpose (for example, heating the room) constitutes improper use of the oven and is dangerous.
11 The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
12 All users of electrical appliances should observe several basic rules. These include:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not use extension cords. If this cannot be avoided, be especially careful.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sunlight, etc.)
- Do not allow children or disabled individuals to operate the appliance without supervision.

13 Always disconnect the appliance from the mains supply (either by unplugging it or by shutting off the switch) before cleaning it or carrying out any maintenance work.
14 If the glass surface cracks, disconnect the appliance from the power supply immediately. When it comes to repairing the appliance, use the services of an authorised technical assistance centre only and make sure that genuine spare parts are used. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
15 Before disposing of the appliance, make it unusable by unplugging it and cutting off the power supply cable. It is also advisable to remove any potentially hazardous parts, especially with regard to children who may use the old appliance as a toy.
16 The glass ceramic hob is able to withstand temperature fluctuations and shocks. Nevertheless, if it is struck with objects such as knives or utensils with sharp edges, it may break. If this should occur, disconnect the electricity supply immediately and contact an authorised assistance centre.
17 Bear in mind that the cooking zone remains hot for at least half an hour after it has been switched off. Make sure that no pans or other objects are inadvertently left on any zones which are still hot.
18 Do not switch on the cooking zones if there are any pieces of aluminium foil or plastic objects on top of the hob.
19 Do not get too close to any cooking zones which are still hot.
20 If you are using small domestic appliances near the hob, make sure that their power supply cables do not come into contact with the hot parts of the hob.
21 Make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
22 Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so will lead to the maximum heat level being reached in a very short time, potentially resulting in damage to the heating elements.
23 Please read before using the appliance for the first time: The glue used to create a seal around the glass may leave a greasy residue. We recommend these are removed using a non-abrasive cleaning product before the appliance is used. During the first few hours of operation, there may be a smell of rubber; this will disappear quickly.
24 Do not look directly at the halogen heating elements while they are switched on: they produce a strong light which may irritate the eyes.

25 The accessories which may come into contact with food are made using materials which conform to the provisions set out in Directive 89/109 EEC dated 21/12/88 and in the Italian Law Decree 108 dated 25/01/92.
26 Always make sure the knobs are in the "0" position when the appliance is not in use.
27 If the cooker is placed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.
28 Do not use steam cleaning machines to clean the appliance.
29 Do not block openings or gaps.
30 When cooking with the oven and grill, the glass door and the parts surrounding it are subjected to significant increases in temperature. It is therefore best to make sure that children do not play near the appliance. As we are always trying to improve the safety of our products, our Central Office and our Authorised Assistance Centres (see attached list) offer a supplementary child protection device. To request this, use the code: BAB – followed by the appliance model number.
31 Do not let children play with the appliance.
32 The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 90/396/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.



Disposal of household appliances
The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

GB

The following instructions should be carried out by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, adjusted and technically serviced correctly in compliance with current regulations.
Important: any adjustments, maintenance, etc. must be carried out after the appliance has been disconnected from the electricity supply. Whenever it is necessary to maintain the electrical connections, proceed with extreme caution.
The cooker has the following technical features:
Class: 1
The maximum dimensions of the cooker are listed in the figure on page 2. To ensure the appliance operates correctly if installed inside a cabinet, the minimum distances indicated in fig. 10 must be observed. Furthermore, adjacent surfaces and the rear wall must be able to withstand a temperature of 65°C. There are 4 adjustable feet on the lower part of the cooker; these can be used to level the cooker when necessary. The appliance must be positioned so that it is level. Warping resulting from bad positioning can alter the features and performance of the appliance.

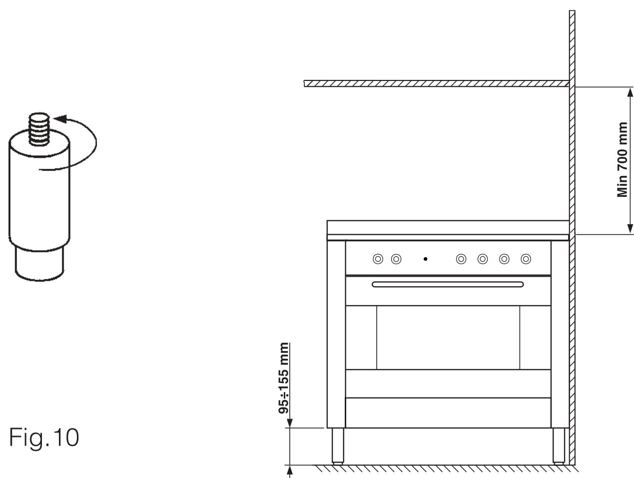


Fig.10

Electrical connection

Hotpoint ARISTON

GB

THE EQUIPMENT MUST BE EARTHED CORRECTLY.
The hob is designed for operation with an alternating current at the power supply voltage and frequency indicated on the data plate (this is located underneath the hob; alternatively the information may be found at the end of the instruction manual). Make sure that the local power supply voltage value is the same as the value indicated on the data plate. The appliance does not come with a power supply cable, because the size of this cable should be determined according to the type of electrical connection used (see connection diagram below). Use a H05RR-F-type rubber cable. Open the terminal board, following the instructions for the adjacent figure:
To install the power supply cable, follow the instructions below:
• Loosen the cable clamp screw “V” and the wire contact screws (fig. 11).
• Fix the wires under the screw heads in accordance with the following diagram.

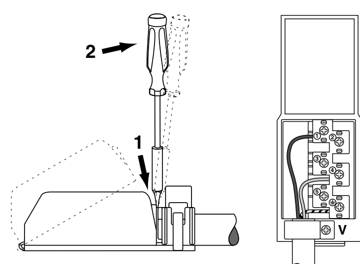


Fig.11

• Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw, then put the cover back on.

Electrical connection	Power supply voltage	Fuse	Cross-section
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2.5 mm²

*Application of the simultaneity coefficient in compliance with the relevant standard.

Connecting the power supply cable to the mains
Find a plug which is suitable for the load indicated on the data plate and fit it onto the cable. The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the load indicated and must comply with current electrical regulations (the earth wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must not be placed in areas where any part of it could reach temperatures higher than 50°C.
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
• The modulating valve and the electricity supply can withstand the maximum power of the appliance (see the data plate for details);
• The electricity supply system is earthed correctly, in compliance with current laws and regulations;
• The power socket or omnipolar switch may be reached easily once the hob has been installed.

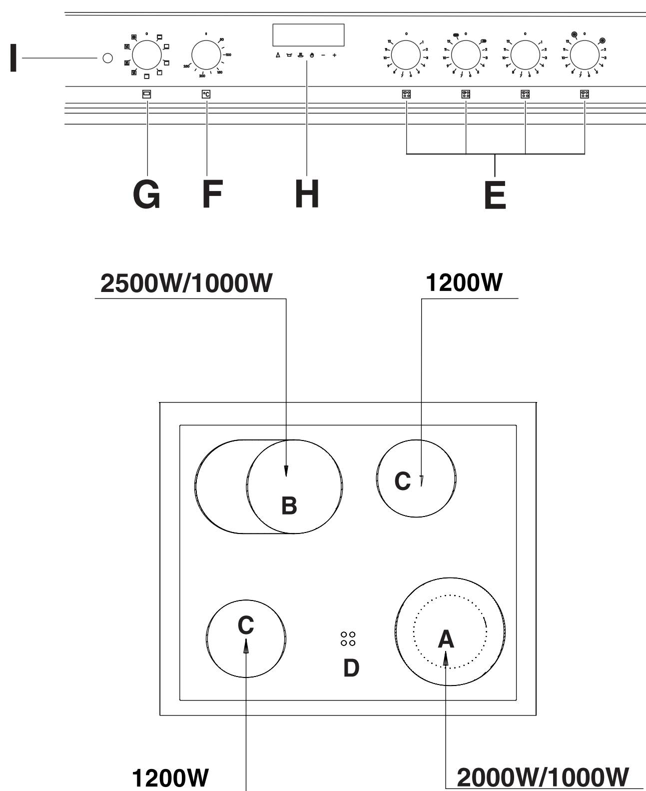
TECHNICAL FEATURES:

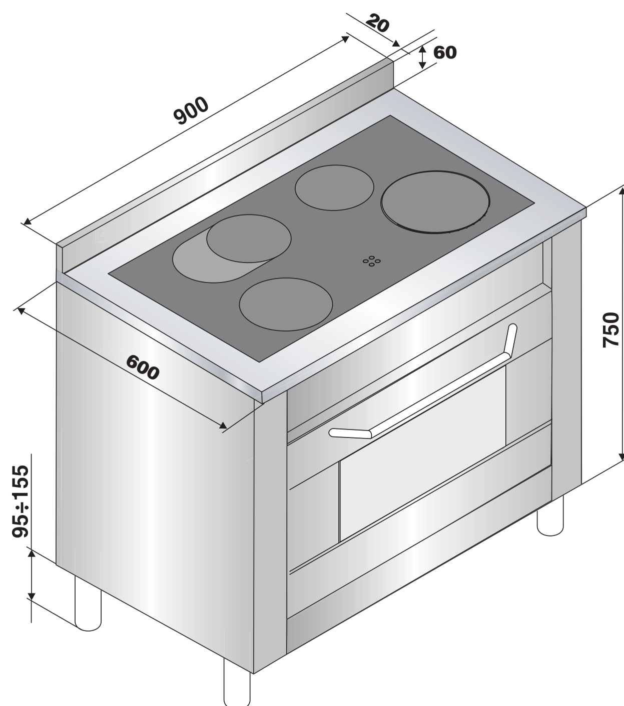
Voltage and Frequency 230/400 V ~ 50 Hz
Max. absorption: 10000 W



Description of the appliance

GB





A Heating element
B Heating element
C Radiant/halogen heating element
D Residual heat indicator lights
E Hotplate selection controls
F Thermostat
G Function selector
H Electronic timer
I Electric oven operation indicator light

OPERATING INSTRUCTIONS

Hotpoint ARISTON

GB

Description of the heating elements

The radiant elements “A-B-C” consist of circular heating elements. These become red a few seconds after they have been switched on.
They are extremely easy to use because they are similar to the other heating elements. Please refer to table 1.

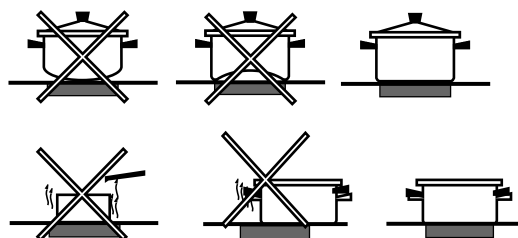
Control knobs
Each cooking zone is fitted with a control knob “E”, which can be used to continuously adjust the temperature intensity level to values between a minimum of 1 and a maximum of 12. Table1 lists the correspondences between the positions indicated on the knob and the use for which the hotplates are recommended.

The “A-B” hotplate control knob usually only activates the small / part of the hotplate. To activate the entire large hotplate, turn the knob past position 12, to the / symbol; a click will indicate that the entire hotplate has been activated. The temperature level may now be adjusted to the desired value, up to level 12, using the same knob.

Pos.	Automatic hotplate
0	Off
1	Melting butter, chocolate
2	Heating liquids
3	
4	Soups and sauces
5	
6	Cooking at boiling point
7	
8	Pan-roasting
9	
10	Boiling large quantities
11	
12	Frying

Residual heat indicator light (D)
This indicates that one or more cooking zones are at a temperature greater than 60°C, even after the cooking zones have been switched off. The hob is fitted with 4 residual heat indicator lights, one for each cooking zone.

Advice for the operation of the ceramic glass hob
To achieve the best results using your hob, there are several basic suggestions which should be taken into account while cooking or preparing food.
• Use pans with a flat base so as to ensure the pan adheres properly to the cooking zone.
• Always use pans with a diameter which is large enough to cover the cooking zone fully, in order to use all the available heat.



• Make sure that pan bases are always clean and dry, in order to guarantee perfect contact with the hob and to safeguard the durability of the hotplates and the pans themselves.
• Do not use cookware which has been used with gas burners. The concentration of heat from gas burners is such that it may warp the base of the pan, and therefore the desired result will never be achieved if it is then used on the glass ceramic hob.

MULTIFUNCTIONAL ELECTRIC OVEN

GB

The oven offers new, different combinations of electrical heating elements; by selecting the most suitable combination for the dish you wish to cook, the results achieved will be very precise.
The various functions can be selected by turning selector knob "G" to the following positions:

Symbol	Function	Power
0	0) Off	-
	2) Upper + lower heating elements	2350 W
	3) Lower heating element	1300 W
	4) Upper heating element	1050 W
	5) Grill heating element	2000 W
	6) Maxigrill heating element	3050 W
	6) Maxigrill heating elements + fan	3100 W
	7) Lower heating elements + fan	1350 W
	8) Circular heating element + fan	2850 W
	9) Quick defrosting	50 W

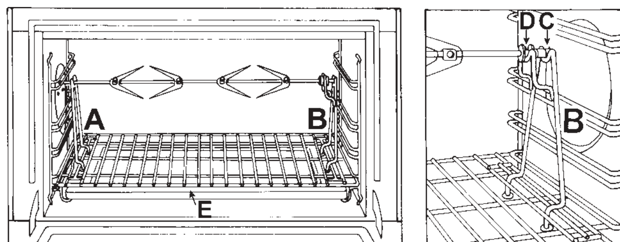
After selecting the cooking function, set thermostat knob "F" to the desired temperature.

- For normal cooking procedures using conventional methods (roasts, biscuits, etc.), use the function (heat from above + below).
  Only place the foods to be cooked in the oven when the selected temperature has been reached and, if possible, use only one shelf.
  If you wish more heat to be generated below or above the dish, turn the selector to position (heat from below), (heat from below + fan) or (heat from above).
- With function (fan), cooking takes place through the action of air which has been preheated by a heating element and which is then circulated inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly, therefore the foods you wish to cook may also be placed inside the oven as soon as it is switched on. It is also possible to cook using two shelves at the same time.
- The "quick defrosting" function takes place without using the heating elements; only the oven light and the fan are activated.
- Cooking with the grill uses a high power level, which makes it possible to brown the surface of foods quickly; it is particularly suited to the cooking of meats, which should remain soft and juicy on the inside.
  To cook with the grill, turn selector knob "G" to one of the following positions: (grill), (maxigrill), (maxigrill with fan).
  While the grill is operating, the oven door must be kept shut. The thermostat knob should also be positioned at a maximum of 200°C.

Oven light
Lighting inside the oven is obtained automatically when selector knob "G" is set to any position. If you wish to switch the light on without activating any of the heating elements, set the thermostat knob to 0°C.

Indicator light "I"
This indicates the heating-up phase of the oven is underway; as soon as the inside of the oven reaches the set temperature the light switches off.
At this point the indicator light will begin switching on and off intermittently; this shows that the thermostat is operating correctly in order to maintain a constant temperature inside the oven.

Spit - Rotisserie
This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied (fig. 2a).
Position supports "A" and "B" (fig. 2b) in the relevant holes in dripping pan "E", rest the groove on the rod in slot "C" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "D". Activate the grill and rotisserie spit by turning knob "H" on the commutator to the positions displaying the (grill), (maxigrill) or (maxigrill with fan) symbols.



TIMER (ELECTRIC OVEN)

Hotpoint ARISTON

GB

This feature allows you to program the oven or the grill as follows:

- Delayed cooking start time with a specified duration;
- Immediate start with a specified duration;
- Timer.

Button functions:

- : timer with hours and minutes;
- : cooking time;
- : cooking end time;
- : manual change;
- -: set cooking time (countdown);
- +: set cooking time (counting upwards from zero).

How to reset the digital clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0.00

- Press the and buttons simultaneously, then set the exact time (within 4 seconds) using the - and + buttons.
  The button + brings the time value forward.
  The button - brings the time value back.

The time can also be changed in the following two ways:

1. Repeat all of the steps above.
2. Press the button, then use the - and + buttons to update the time.

Operating the oven manually

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Note: Press the button to restore the manual mode after every "Automatic" cooking session.

Delayed cooking start time with a specified duration

The total cooking duration and the time at which the cooking will finish must be set. If we suppose that the time display reads 10:00:

1. Turn the oven control knob to the desired setting and temperature (example: static oven mode at 200°C).
2. Press the button, then set the desired cooking duration (within four seconds) using the - and + buttons. Supposing the cooking duration is set at 30 minutes, the display will read as follows:

0:30

Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the symbol, along with the word "auto"

3. Press the button, then use the - and + buttons to set the desired cooking end time. Let us suppose this time is 1:00 p.m.

13:00

4. After the button has been released, the current time will be displayed after approximately 4 seconds:

10:00

When the text "auto" appears, this indicates that the cooking duration and the time it is due to finish have been programmed in automatic mode. At this point, the oven will switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes. When the oven is switched on, the symbol will be displayed for the entire cooking duration. The cooking duration can be displayed at any time by pressing the button, and the time it is due to finish may be displayed by pressing the button.

Once cooking is complete, a buzzer will sound; to turn it off, simply press any button except the - and + buttons.

Immediate start with a specified duration

By programming just the duration (points 1 and 2 of the "Delayed cooking start time with a specified duration" section), cooking will begin immediately.

To cancel a cooking schedule which has already been programmed

Press the button and use the - button to reset the time to

0:00

then press the manual cooking mode button .

Timer feature

The timer feature allows you to enter a specific amount of time and counts down from this time to zero. This feature does not switch the oven on or off; it merely sounds a buzzer when the set time has elapsed.

When the button is pressed, the following appears:

0:00

Then use the – and + buttons to set the desired time.
As soon as the button has been released, the timer will start to count down and the current time will be displayed.

10:00

After the time has elapsed, an audible signal will be emitted; this can be switched off by pressing any button (except the – and + buttons). At this point the symbol will also switch off.

Correcting/deleting data

- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and the – or + buttons.
- When the data for the cooking duration is deleted, the data for the cooking end time is also deleted automatically, and vice versa.
- If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

CLEANING AND MAINTENANCE

GB

Important: The appliance must be disconnected from the electricity supply before any cleaning procedures are performed.
To maximise the lifespan of the appliance, it should be cleaned regularly and in accordance with the following instructions:

Inner surface of the oven door:
Clean using a cloth which has been dampened with hot water and non-abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

Inside the oven:
- The inside of the oven is coated with a special, self-cleaning microporous enamel which, at normal cooking temperatures between 200 and 300°C, oxidises and completely eliminates all traces of grease or other substances which stick to the inner walls of the appliance. Cleaning is therefore a much shorter process: it is, in fact, enough simply to wipe the surfaces of the oven with a damp cloth after every use, in order to remove the thin layer of dust which may be deposited during the cooking process. This will help to preserve the self-cleaning feature of the oven.
- In the event that liquids have spilled over during cooking, or if the residue has not been completely eliminated (for example, when cooking with the grill, which does not reach a high enough temperature for the self-cleaning enamel to be activated completely), we recommend that the oven is left to operate at its maximum temperature when empty so that all traces of grease and other substances can be eliminated.
- If, after numerous attempts, there are still obvious greasy marks on the self-cleaning areas which are most likely due to the non-observance of the abovementioned maintenance guidelines, clean the su rfaces thoroughly using hot water and a soft cloth (do not use any type of detergent), then rinse thoroughly and dry.
- Do not use sharp objects to remove any crusted-on residue, as doing so may scratch the self-cleaning surface.
- If the self-cleaning surfaces inside the oven are damaged or rendered unusable due to maintenance procedures being forgotten or performed incorrectly over a number of years, it is possible to request a self-cleaning panels kit, which can be used to coat the inside of the oven. To order this kit, please contact one of our authorised Assistance Centres.

Outer areas of the oven:
- Only perform this cleaning procedure when the oven is cold.
- Steel parts – especially areas with screen-printed symbols - should not be cleaned using thinners or abrasive detergents; you should preferably just use a cloth which has been dampened with warm water and washing up liquid.

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus.
It is therefore necessary to rinse the surface well and dry it carefully after it has been cleaned.
Important: cleaning must be performed horizontally, in the same direction as the satin-finish effect of the steel.
- After cleaning, various treatments may be performed in order to restore the shine of the surfaces: only use products which are designed for use with stainless steel.

Important: do not use abrasive powders, aggressive detergents or acidic substances for cleaning purposes.

Removing/fitting the oven door

The oven door can be removed in order to make cleaning the inside of the appliance easier. Proceed as follows (fig. 6-7):
- Open the door fully and lift up the two small levers "B" (fig. 6);
- Now, when the door is closed slightly, it can be lifted out by removing hooks "A" as shown in figure 7.

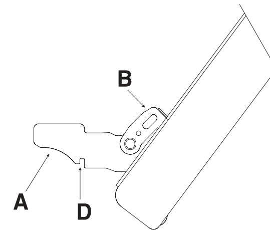


FIGURE 6

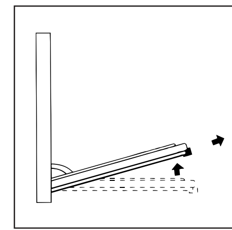


FIGURE 7

To replace the door:

- With the door in an upright position, insert the 2 hooks "A" into the vents;
- Make sure that slot "D" is perfectly fastened to the edge of the vent (move the door forwards and backwards slightly);
- Keep the door completely open, shift the 2 levers "B" downwards, then close the door.

Replacing the oven light

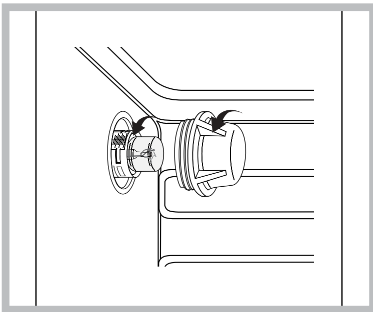
Make sure that the equipment is not connected to the electricity supply.

Unscrew the protective glass cap inside the oven, unscrew the light bulb and replace it with another one suited to high temperatures (300°C), which has the same characteristics as follows:

-Voltage 230 V

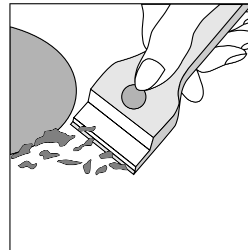
-Power 15 W

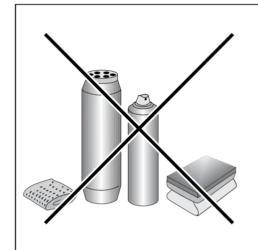
-E 14 cap.



Cleaning the glass ceramic hob

Before cooking, the surface of the hob should be cleaned using a damp cloth, to remove dust or residue from foods cooked previously. The surface of the hob should be cleaned regularly with a solution of warm water and non-abrasive detergent. It will occasionally be necessary to use special cleaning products for glass ceramic hobs. First, remove all food residues and traces of grease from the hob using a special cleaning scraper, for example CERA Quick® (not supplied). Clean the hob when it is warm; use a suitable cleaning product and absorbent kitchen paper, polish with a damp cloth and dry. Aluminium foil, plastic objects or synthetic materials which are accidentally melted on the hob, even sugar or foods with a high sugar content, should be removed from the hot cooking zone immediately, using a scraper. Special cleaning products form a transparent protective layer which repels dirt. This also protects the surface from potential damage caused by foods with a high sugar content. Never use abrasive products or sponges; even aggressive chemical detergents such as oven sprays or stain removal products should be avoided.





COOKING ADVICE

GB

Cooking times may vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume. The first time you cook using the appliance, it is therefore wise to select the lowest indicated cooking time and then increase it if necessary.

CONVECTION cooking mode

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
Pastries and cakes			**Meat**		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Short crust pastry	200	15-20	**Fish**	200	15-25 minutes

GRILL cooking

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf
Chops (0.5 kg)	60	3rd guide rail
Saussages	15	2nd guide rail
Grilled chicken (1 kg)	60	1st guide rail
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-
Chicken on the spit (1 kg)	60	-

The first guide rail is the one in the lowest position.

FAN-ASSISTED cooking mode

Type of dish	Guide rail no. from bottom	Quantity kg	Temperature °C	Time (minutes)
Cakes				
* With beaten mix, in mould	1-3	1	175	60
* With beaten mix, without mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, flan base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with dry filling	1-3-4	1	175	45
* With natural leavened mix	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
Meat				
Roasts under the grill				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
Roasts on a tray				
Veal	1-3	1	160	80
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey slices	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
Casseroles				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
Fish				
Fillets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1.3	1	180	45
Oysters	1-3		180	20
Timbales				
Baked pasta dish	1-3	2	185	60
Vegetable pudding	1-3	2	185	50
* Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizzas and savoury rolls	1-3-4	0.5	200	30
Toasted sandwiches	1-3-4	0.5	190	15
Defrosting				
Ready-to-eat meals	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

Notes:
1) Cooking times do not include an oven preheating period, except where expressly indicated with an asterisk.
2) The degree value listed in the table is the preferred value when cooking on several levels.
3) The times given refer to cooking on a single shelf; when cooking on several shelves increase times by 5 to 10 minutes.
4) When roasting beef, veal, pork or turkey on the bone or in rolled joint form, increase times by 20 minutes.

Manual de instrucciones

COCINA Y HORNO

ES

DE
Deutsch, 1

GB
English,13

ES
Espanol,25

NL
Nederlands, 37

CP9VP6 DE/HA

Sumario

Hotpoint
ARISTON

ADVERTENCIAS

ES

1 Este aparato ha sido concebido para un uso no profesional en el interior de una vivienda.
2 Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento. Conserve cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
3 Después de haber quitado el embalaje, verifique la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilice el aparato y llame a personal especializado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.
4 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
5 La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
6 Antes de conectar el aparato, controle que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica.
7 Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea la adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de dudas, diríjase a una persona especializada.
8 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
9 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido.
10 Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso.
11 El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
12 El uso de cualquier aparato eléctrico implica observar algunas reglas fundamentales. En particular:
- no tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos
- no usar el aparato descalzo
- al usar prolongaciones, hacerlo con particular cautela
- no tirar del cable de alimentación ni del aparato mismo, para desconectarlo de la toma de corriente.
- no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces, sin vigilancia.

13 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
14 Si se produjeran fracturas en la superficie del vidrio, desconecte inmediatamente el aparato. Para su reparación, llame solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite el uso de repuestos originales. No respetar estas condiciones puede afectar la seguridad del aparato.
15 Si se decide no utilizar más el aparato, se recomienda inutilizarlo cortando su cable de alimentación, después de haberlo desconectado de la toma de corriente. Se recomienda, además, inutilizar aquellas partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar, para sus juegos, el aparato fuera de uso.
16 La encimera de vidriocerámica es resistente a los saltos de temperatura y a los golpes. No obstante, si se golpea con objetos como tajos de cocina o utensilios con puntas, puede romperse. En ese caso, desconecte inmediatamente el aparato y llame a un centro de asistencia técnica autorizado.
17 No olvide que la zona de cocción permanece caliente, al menos, durante media hora después que se ha apagado. Tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre la zona todavía caliente.
18 No encienda las zonas de cocción si hay hojas de aluminio o materiales plásticos sobre la encimera
19 No se acerque a las zonas de cocción calientes.
20 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuide que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.
21 Controle que los mangos de las cacerolas estén dirigidos hacia el interior de la encimera para evitar chocarlos accidentalmente.
22 No deje nunca una zona de cocción encendida sin que haya una olla encima porque en ese caso el calentamiento será máximo en muy breve tiempo con posibles daños para los elementos calentadores.
23 Advertencia para considerar antes del primer uso: La cola utilizada para sellar el vidrio puede dejar huellas de grasa. Le aconsejamos eliminarlas, antes del uso del aparato, con un producto de limpieza no abrasivo. Durante las primeras horas de uso, se siente un olor a goma, que desaparece

rápidamente.

24 No mire intensamente los elementos calentadores halógenos mientras están en funcionamiento: los mismos producen una luz fuerte que puede molestar a los ojos.

25 Los accesorios que pueden estar en contacto con los alimentos están construidos con materiales conformes con lo prescripto por la Norma CEE 89/109 del 21-12-88 y por el D.L. 108 del 25-01-92.

26 Cuando el aparato no se utiliza, controle que los mandos estén siempre en la posición “ /0”.

27 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, se deben tomar medidas para evitar que el aparato se deslice por el mismo.

28 No utilice máquinas a vapor para la limpieza del aparato

28 No obstruya las aberturas o rendijas

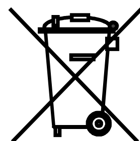
29 Durante la cocción al horno y en el asador, el aparato está sometido a un sensible calentamiento en la zona del vidrio de la puerta del horno y sus partes adyacentes. Por lo tanto, controle que los niños no se acerquen cuando están jugando. Deseando lograr una mayor seguridad, en nuestra Sede Central y en nuestros Centros de Asistencia Técnica Autorizados (ver la lista adjunta), se encuentra disponible un dispositivo adicional de protección para los niños. Para solicitarlo, utilice la sigla: BAB - seguida por el modelo del aparato.

30 No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

31 Evitar que los niños jueguen con el aparato.

32 Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03.05.89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/396/CEE del 29/06/1990 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones;



Eliminación del electrodoméstico viejo

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

ES

Las siguientes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado para que efectúe las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico del modo más correcto y según las normas vigentes.
Importante: cualquier operación de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el aparato desconectado de la red eléctrica. Si acaso fuera necesario mantenerlo conectado eléctricamente, se deberá tener la mayor precaución.
La cocina posee las siguientes características técnicas:
Clase: 1
Las dimensiones máximas de la cocina están indicadas en la figura de la página 2. Cuando el aparato está instalado en muebles, para obtener un buen funcionamiento, se deben respetar las distancias mínimas indicadas en la fig. 10. Además, las superficies adyacentes a la pared posterior deben poder resistir una sobretemperatura de 65ºC. En la parte inferior de la cocina se encuentran 4 patas roscadas que permiten realizar la nivelación de la cocina cuando sea necesario. Es indispensable que el aparato esté ubicado en una posición plana. Las deformaciones producidas por una mala posición, pueden alterar las características y las prestaciones del aparato.

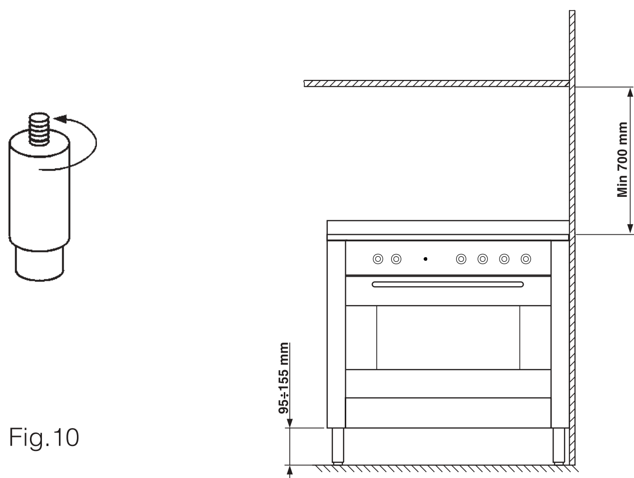


Fig.10

CONEXIÓN ELÉCTRICA

ARISTON

ES

ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO.
La encimera ha sido fabricada para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada debajo de la encimera o al final del manual de instrucciones). Verifique que el valor local de la tensión de alimentación sea el mismo que el indicado en la placa. El aparato no posee cable de alimentación debido a que el cable se dimensiona de acuerdo con el tipo de conexión eléctrica utilizada (ver el siguiente esquema de conexión). Utilice un cable de goma de tipo H05RR-F. Abra el tablero de bornes siguiendo las indicaciones de la figura del costado:
Para la instalación del cable de alimentación realice las siguientes operaciones:

- Afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable "V" y los tornillos de los contactos (fig.11).
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos según el siguiente esquema.

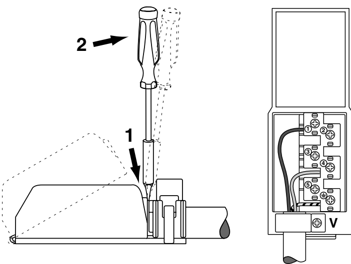


Fig.11

- Fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

Conexión eléctrica	Tensión de alimentación	Fusible	Sección
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2,5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2,5 mm²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2,5 mm²

* Aplicación del coeficiente de simultaneidad en conformidad con la norma.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características, si la conexión a la red es directa, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por dicho interruptor). El cable de alimentación eléctrica debe estar ubicado de modo tal que, en ningún punto, alcance una temperatura que supere en 50ºC la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión verifique que:

- La válvula de sobrepresión y la instalación domiciliaria puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características) ;
- La instalación de alimentación eléctrica esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo con las normas y disposiciones legales;
- Pueda accederse fácilmente a la toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la encimera.

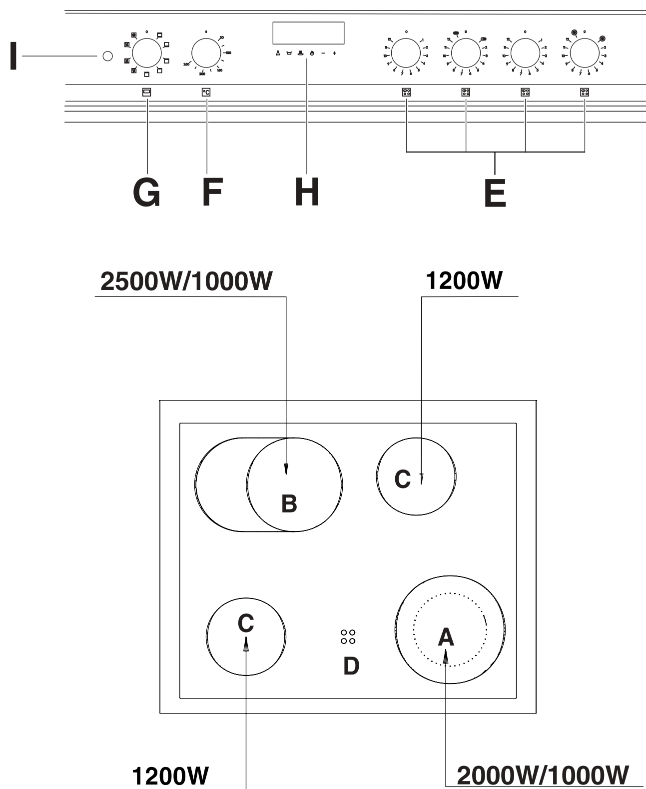
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

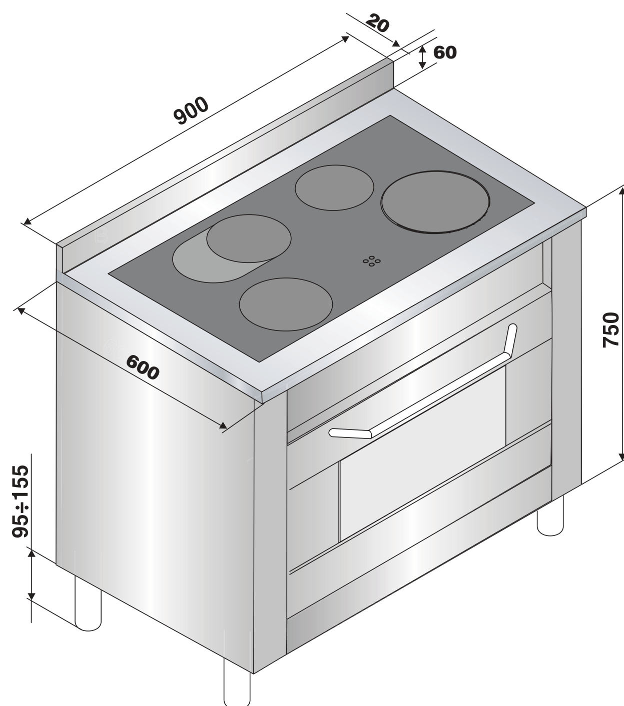
Voltaje y Frecuencia 230/400V ~ 50 Hz
Absorción Máx: 10000 W



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

ES





A Elemento radiante
B Elemento radiante
C Elemento radiante/halógeno
D Pilotos calor residual
E Mandos para selección de placas
F Termostato
G Selector de funciones
H Temporizador electrónico
I Piloto de encendido del horno eléctrico

INSTRUCCIONES DE USO



ES

Descripción de los elementos calentadores

Los elementos radiantes “A-B-C” están compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido.
Su uso es muy simple y análogo al de los otros elementos calentadores. Consulte la tabla 1.

Los mandos

Cada zona de cocción posee un mando “E” que permite una regulación continua de la temperatura, desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 12. En la tabla 1 se encuentran las correspondencias entre las posiciones indicadas en el mando y el uso para el cual se aconsejan las placas.

Con el mando de la placa “A-B” se acciona normalmente sólo la parte pequeña / de la placa. Para accionar la placa grande completa, gire el mando más allá de la posición 12, en el símbolo / un disparo indicará el encendido de toda la placa. Ahora podrá regular la temperatura deseada con el mismo mando, hasta 12.

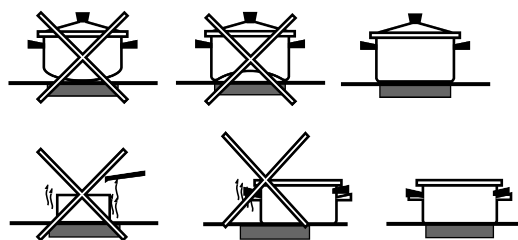
Pos.	Placa automática
0	Apagado
1	Para derretir mantequilla, chocolate
2	Para calentar líquidos
3	
4	Para cremas y salsas
5	
6	Para cocinar a la temperatura de ebullición
7	
8	Para asados
9	
10	Para grandes cantidades de comidas hervidas
11	
12	Para freir

El piloto de calor residual (D)

Indica que, una o varias zonas de cocción, están a una temperatura mayor que 60ºC, aún después que se han apagado las zonas de cocción. La encimera posee 4 pilotos de calor residual, uno por cada zona de cocción.

Advertencias para el uso de la encimera de vidriocerámica

Para obtener los mejores resultados de su encimera, se deben tomar algunas precauciones fundamentales durante la cocción o en la preparación de las comidas.
• Utilice ollas con fondo plano que aseguren su adherencia a la zona de cocción.
• Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la placa de cocción, de ese modo se garantiza el uso de todo el calor disponible.



• Verifique que la base de las ollas esté siempre seca y limpia para garantizar un buen contacto y una mayor duración de las placas y también de las ollas.
• No utilice la misma vajilla usada en los quemadores a gas. La concentración del calor en los quemadores a gas es tal, que puede deformar el fondo de la olla, y por lo tanto, no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándola luego sobre una encimera de Vidriocerámica.

HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

ES

El horno ofrece nueve combinaciones diferentes de las resistencias eléctricas calentadoras; eligiendo la más indicada para el plato que debe cocinar, obtendrá resultados óptimos.
Las distintas funciones se obtienen girando el mando del selector "G" hasta las siguientes posiciones:

Símbolo		Potencia
0	0) Apagado	-
	2) Resistencias superior + inferior	2350 W
	3) Resistencia inferior	1300 W
	4) Resistencia superior	1050 W
	5) Resistencia de la parrilla	2000 W
	6) Resistencia maxigrill	3050 W
	6) Resistencias maxigrill + ventilador	3100 W
	7) Resistencia inferior + ventilador	1350 W
	8) Resistencia circular + ventilador	2850 W
	9) Descongelación rápida	50 W

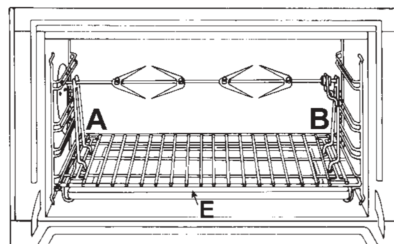
Después de haber seleccionado la función de cocción, coloque el mando del termostato "F" sobre la temperatura deseada.

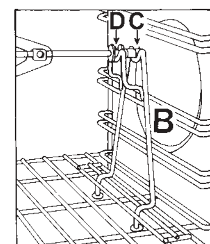
• Para cocciones normales de modo tradicional (asados, bizcochos, etc.) utilice la función (caliente arriba + abajo).
Introduzca las comidas que debe cocinar en el horno sólo cuando el mismo haya alcanzado la temperatura seleccionada y utilice preferiblemente un solo nivel para la cocción.
Si desea calentar más la parte inferior o la superior de las comidas, lleve el selector a la posición (caliente abajo), (caliente abajo + ventilación) o (caliente arriba).
• Con la función (ventilado) la cocción se produce mediante aire precalentado por una resistencia, que se hace circular en el interior del horno a través de un ventilador. El calentamiento del horno es muy rápido, por lo tanto, las comidas que debe cocinar se pueden introducir en el horno aún en el momento del encendido. Además, se puede cocinar en dos niveles simultáneamente.
• La función "descongelación rápida" se obtiene sin elementos calentadores, utilizando sólo la lámpara del horno y la ventilación.
• La cocción en la parrilla utiliza una potencia de calentamiento elevada que permite un inmediato tostado superficial de los alimentos; se aconseja particularmente en el caso de las carnes, las cuales deben permanecer tiernas en su interior.
Para cocinar en la parrilla, gire el mando del selector ''G'' hasta una de estas posiciones (parrilla), (maxigrill), (maxigrill con ventilación).
Durante el funcionamiento de la parrilla, es necesario mantener la puerta del horno cerrada. Además, no coloque el mando del termostato por encima de los 200 °C.

Iluminación del horno
La iluminación en el interior del horno se obtiene automáticamente girando el mando "G" del selector hasta una cualquiera de sus posiciones. Para encender la luz sin activar ningún elemento calentador, coloque el mando del termostato en 0ªC.

Lámpara piloto "I"
Indica la fase de calentamiento del horno; cuando se apaga indica que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando.
A partir de ese momento, el encendido y apagado alternativo de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Asador – Asador automático
Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables (fig.2a).
Introduzca los soportes ''A'' y ''B'' (fig.2b) en los orificios presentes en la grasera ''E'', apoye la ranura de la varilla en el asiento ''C'' y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento ''D''. Accione el grill y el asador automático girando el mando "G" del conmutador hasta las posiciones con los símbolos (grill), (maxigrill) o (maxigrill con ventilación).





TEMPORIZADOR (HORNO ELÉCTRICO)



ES

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:
- inicio retardado de la cocción con duración establecida;
- inicio inmediato con duración establecida;
- contador de minutos.

Función de los botones:

: cuentaminutos horas, minutos
: duración de la cocción
: final de la cocción
: conmutación manual
- : fijación de tiempos hacia atrás
+ : fijación de tiempos hacia adelante

Cómo poner en hora el reloj digital

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00
- Pulse simultáneamente los botones y y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con los botones - y + fije la hora exacta.
  Con el botón + el tiempo aumenta.
  Con el botón - el tiempo disminuye.

Se pueden realizar actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:
1. Repita completamente las fases descriptas arriba
2. Presione el botón y posteriormente con los botones - y + actualice la hora.

Funcionamiento manual del horno

Después de haber seleccionado la hora, automáticamente el programador pasa a la posición manual.

Nota: Presione el botón para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".

Inicio retrasado de la cocción con una duración establecida

Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00
1. Gire los mandos del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Presione el botón y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con los botones - y + seleccione la duración deseada. Supongamos que se selecciona una cocción de 30 minutos; aparecerá:

AUTO 0:30

Al soltar el botón y después de 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo y la palabra auto
3. Presione el botón y posteriormente pulse los botones - y + hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas

AUTO 13:00

4. Soltando el botón y después de 4 segundos, en el display aparece la hora corriente:

AUTO 10:00

La palabra auto encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del final de cocción en la función automática. El horno se encenderá automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando el botón se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando el botón se visualiza la hora de fin de la cocción.

Al finalizar la cocción suena la señal sonora; para interrumpirla pulse una tecla cualquiera excepto - y +.

Inicio inmediato con duración establecida

Si se programa sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo "Inicio retrasado de la cocción con duración establecida"), la cocción comienza en forma inmediata.

Para anular una cocción ya programada

Pulse el botón y con el botón - lleve el tiempo hasta

0:00

y luego pulse el botón de funcionamiento manual .

Función contador de minutos

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta al revés. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma sonora cuando se cumple el tiempo.

Pulse el botón , aparecerá:

0:00

Luego, con los botones - y + seleccione el tiempo deseado Soltando el botón, la cuenta parte exactamente a la hora establecida y en el display aparece la hora corriente.

10:00

Al finalizar el tiempo, se emite una señal sonora que se puede detener pulsando un botón cualquiera (excepto los botones - y +) y el símbolo se apaga.

Corrección, borrado de los datos
- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y además la tecla - o +.
- Borrando la duración de la cocción, también se borra automáticamente el fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ES

Importante: El aparato debe estar desconectado eléctricamente antes de comenzar la limpieza.
Para lograr una mayor duración del aparato es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, respetando las siguientes instrucciones.

Interior de la puerta del horno:
Efectúe la limpieza de la superficie utilizando un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido no abrasivo, luego enjuague y seque cuidadosamente.

Interior del horno:
- El interior del horno está revestido con un esmalte especial microporoso autolimpiante el cual, a una temperatura normal de cocción, comprendida entre los 200 y 300 °C, oxida y elimina completamente todas las salpicaduras de grasa o de otras sustancias que inevitablemente van a atacar las paredes internas. La operación de limpieza resulta así sumamente facilitada: en efecto, es suficiente después de cada cocción, pasar regularmente por las superficies del horno, un paño húmedo para eliminar la finísima capa de polvo que se pudo haber depositado durante la cocción, para conservar intacta la propiedad autolimpiante del horno.
- Cuando durante la cocción se hayan producido desbordamientos de líquidos o bien la suciedad no haya sido eliminada completamente (por ejemplo, cocción al grill en la cual no se alcanzan temperaturas suficientes para una completa acción del esmalte autolimpiante), es aconsejable hacer funcionar el horno vacío a la máxima temperatura para que se eliminen todos los residuos de sustancias grasas o de cualquier otro tipo.
- Si después de numerosos usos se encontraran huellas evidentes de suciedad depositadas sobre las paredes autolimpiantes, probablemente debidas a la inobservancia de las normas de mantenimiento antes mencionadas, efectúe una cuidadosa limpieza de las superficies con agua caliente y un paño suave (no utilice ningún tipo de producto detergente), luego enjuague y seque con cuidado.
- No elimine eventuales incrustaciones utilizando objetos con punta que podrían rayar el revestimiento autolimpiante.
- Si las superficies autolimpiantes del interior del horno se dañan o se inutilizan, porque no se realiza el mantenimiento correcto o después de varios años de uso, es posible solicitar un kit de paneles autolimpiantes para revestir el interior del horno. Para ordenarlos, llame a nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados.

Parte externa del horno:
- Realice la limpieza solamente cuando el horno está frío.
- Las partes de acero y sobre todo las zonas con serigrafías no se deben limpiar con disolventes o detergentes abrasivos; utilice preferiblemente sólo un paño humedecido con agua tibia y detergente líquido para platos.
  El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo).
  Por lo tanto, después de la limpieza, es siempre necesario enjuagar abundantemente y secar con cuidado la superficie.

Importante: la limpieza se debe realizar en sentido horizontal, siguiendo el sentido del satinado del acero.
- Después de la limpieza se pueden realizar tratamientos para resaltar el brillo de la superficie: utilice exclusivamente productos específicos para el acero inoxidable..

Importante: no utilice polvos abrasivos, detergentes agresivos o sustancias ácidas para la limpieza.

Desmontaje/montaje de la puerta del horno
Para facilitar la limpieza del interior del horno es posible quitar la puerta, procediendo del siguiente modo (fig.6-7):
- Abra completamente la puerta y levante las 2 palancas “B” (fig.6);
- Ahora, cerrando parcialmente la puerta, es posible levantarla extrayendo los ganchos “A” como se indica en la figura 7.

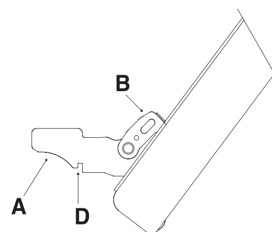


FIGURE 6

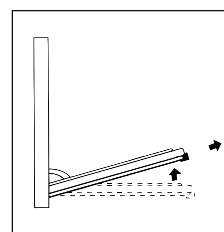


FIGURE 7

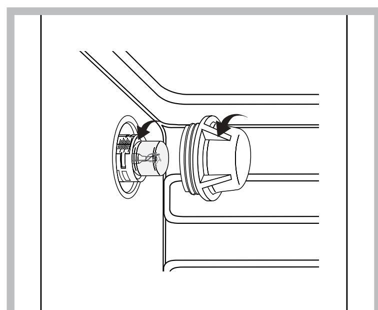
Para volver a colocar la puerta:
- Con la puerta en posición vertical, introduzca los 2 ganchos “A” en las ranuras;
- Verifique que el asiento “D” esté enganchado perfectamente en el borde de la ranura (mueva ligeramente la puerta hacia delante y hacia atrás);
- Mantenga la puerta completamente abierta, desenganche las 2 palancas “B” hacia abajo, luego cierre la puerta.

Sustitución de la lámpara del horno

Verifique que el aparato no esté conectado a la red eléctrica.

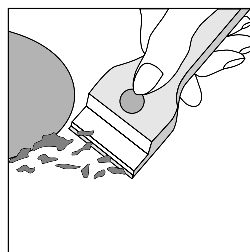
Desde el interior del horno desenrosque la tapa de protección de vidrio, extraiga la lámpara y sustitúyala con otra igual, adecuada para las altas temperaturas (300 °C) y con las siguientes características:

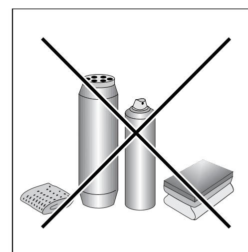
- Tensión 230 V
- Potencia 15 W
- Casquillo E 14



Limpieza de la encimera de vidriocerámica

Antes de comenzar a cocinar, la superficie de la encimera se debe limpiar usando un paño húmedo para eliminar el polvo o los residuos de comidas cocinadas precedentemente. La superficie de la placa de cocción se deberá limpiar regularmente con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo. Periódicamente será necesario usar productos específicos para la limpieza de las encimeras de vidriocerámica. Primero, elimine de la encimera todos los restos de comidas y salpicaduras de grasa con una rasqueta para la limpieza, por ejemplo CERA Quick® (no se suministra con el equipo). Limpie la encimera cuando está tibia; utilice un producto de limpieza adecuado y papel para cocina, refriegue con un paño húmedo y luego seque. Las hojas de aluminio, objetos de plástico o material sintético, que accidentalmente se hayan fundido, así como también el azúcar o comidas con un alto contenido de azúcar se deben eliminar inmediatamente de la zona de cocción cuando todavía está caliente con una rasqueta. Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente repelente a la suciedad. Esto protege también la superficie de eventuales daños causados por comidas con un alto contenido de azúcar. Nunca utilice esponjas o productos abrasivos, se deben evitar los detergentes químicamente agresivos como los aerosoles para horno o productos quitamanchas.





CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

ES

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimentos, su homogeneidad y su volumen. Por lo tanto, la primera vez que se cocinan, elija los valores de tiempo de cocción más bajos entre los indicados y posteriormente auméntelos si es necesario.

Cocción de modo TRADICIONAL

Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (horas)
Pastelería			**Carnes**		
Torta de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcochuelo	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta del Angel	160	40-50	Capón (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Estofado de vaca (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Bollo	170	40-50	Libre asada (2 kg.)	160	1-1½
Bombas	200	15-20	Faisán asado	160	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Hojaldre	200	15-20			
Pastafrola	200	15-20	**Pescado**	200	15-25 minutos

Cocción con el ASADOR ELÉCTRICO

Tipo de plato	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla
Chuleta (0.5 kg.)	60	3ª guía
Chorizos	15	2ª guía
Pollo a la parrilla (1 kg)	60	1ª guía
Asado de ternera(0.6 kg.)	60	-
Pollo asado (1 kg.)	60	-

La 1ª guía es la que está en la posición más baja.

Cocción de modo VENTILADO

Tipo de plato	N° Guía desde abajo	Cantidad kg.	Temperatura °C	Tiempo minutos
Tortas				
* Con pasta batida, en molde	1-3	1	175	60
* Con pasta batida, sin molde	1-3-4	1	175	50
Pastafrola fondo torta	1-3-4	0.5	175	30
Pastafrola con relleno húmedo	1-3	1.5	175	70
Pastafrola con relleno seco	1-3-4	1	175	45
* Con pasta leudada naturalmente	1-3	1	175	50
Pequeñas tortas	1-3-4	0.5	160	30
Carne				
Asados sobre la parrilla				
Ternera	2	1	180	60
Vaca	2	1	180	70
"Roast beef" a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1.5	200	70
Asados sobre fuente				
Ternera	1-3	1	160	80
Vaca	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1.5	180	90
Pavo en trozos	1-3	1.5	180	120
Pato	1-3	1-1.5	180	120
Estofados				
Estofado de vaca	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
Pescado				
Filetes, chuletas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rodaballo, salmones	1.3	1	180	45
Ostras	1-3		180	20
Pasteles				
Pastel de pasta seca	1-3	2	185	60
Pastel de verdura	1-3	2	185	50
* Tortillas dulces y saladas	1-3	0.75	180	50
* Pizza y "calzone" (empanada)	1-3-4	0.5	200	30
Tostadas	1-3-4	0.5	190	15
Descongelamiento				
Platos listos	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0.5	50	50
Carne	1-3	0.75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Notas:
1) Las cocciones se entienden sin precalentamiento del horno con excepción de las marcadas con un asterisco.
2) La indicación para el uso de niveles dada en la tabla es la preferida en el caso de cocción en más de un nivel.
3) Los tiempos dados se refieren a la cocción en un sólo nivel, cuando use más niveles aumente los tiempos 5÷10 minutos.
4) Para los asados de carne de vaca, ternera, cerdo y pavo con hueso o arrollados aumente los tiempos 20 minutos.

Gebruiksaanwijzing

FORNUIS

NL



Duits, 1



Engels, 13



Spaans, 25



Nederland, 37

CP9VP6 DE/HA

Inhoud



Belangrijk

NL

1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
2 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig door te nemen, aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, de werking en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
3 Nadat u het apparaat uit de verpakking heeft gehaald moet u controleren of het intact is en het geen schade heeft opgelopen. In geval van twijfel moet u het apparaat niet gebruiken en u tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden aangezien het een potentiële bron van gevaar is.
4 De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen, waarvoor de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
5 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een grondige controle te laten uitvoeren door een bevoegde elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
6 Voordat u het apparaat in gebruik neemt moet u controleren of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens van uw elektriciteitsnet.
7 Controleer of het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten geschikt is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde elektricien wenden.
8 Het apparaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten m.b.v. een meerpolige schakelaar met een minimum afstand tussen de polen van 3 mm.
9 Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is ontwikkeld.
10 Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk.
11 De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
12 Het gebruik van ieder elektrisch apparaat brengt het in acht nemen van zekere fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:
- raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten
- gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent
- gebruik geen verlengsnoeren. Wees zeer voorzichtig als u toch verplicht bent verlengsnoeren te gebruiken
- Voor het uitschakelen van de stroom moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald: trek nooit aan de voedingskabel.
- stel het apparaat niet bloot aan de weersomstandigheden (regen, zon, enz.)
- zorg dat kinderen of onbekwame personen het apparaat niet onbewaakt kunnen gebruiken

13 Sluit voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud altijd eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of m.b.v. de schakelaar.
14 Als het glazen oppervlak barst sluit dan onmiddellijk de stroom af. Voor eventuele reparaties moet u zich uitsluitend tot een bevoegde technische servicedienst wenden en het gebruik van originele onderdelen eisen. Het niet in acht nemen van bovengenoemde aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
15 Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de voedingskabel door te snijden, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald. We raden u bovendien aan die onderdelen van het apparaat te verwijderen die gevaarlijk kunnen zijn voor kinderen die ermee zouden kunnen spelen.
16 De glaskeramische kookplaat is bestand tegen temperatuurschommelingen en stoten. Als het echter door messen of voorwerpen met scherpe randen wordt geraakt zou hij echter kunnen breken. In dat geval sluit u meteen de stroom af en wendt u zich tot een bevoegde technische servicedienst.
17 Vergeet niet dat de kookzone na het uitschakelen nog minstens een half uur warm blijft. Laat dus niet per ongeluk pannen of andere voorwerpen op de nog warme zones liggen.
18 Schakel de kookzones niet in als er aluminiumfolie of plastic voorwerpen op liggen.
19 Raak de nog warme kookzones niet aan.
20 Als u kleine elektrische apparatuur gebruikt in de buurt van het kookvlak, let er dan op dat het snoer ervan niet op de hete delen terecht komt.
21 Richt de handvatten van de pannen altijd naar de binnenkant van de kookplaat, zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
22 Laat een kookzone nooit onnodig aan staan zonder een pan erop, aangezien het verwarmingselement in korte tijd op maximaal niveau zal staan, hetgeen schade kan veroorzaken aan de verwarmingselementen.
23 Aanwijzing voor het eerste gebruik: de lijm die is gebruikt voor het verzegelen van het glas kan vetvlekken achterlaten. Wij raden u aan het glas, voor het in gebruik nemen van het apparaat, schoon te maken met een niet schurend reinigingsproduct. Gedurende de eerste uren van gebruik kunt u een lichte rubbergeur ruiken, dit verdwijnt spoedig.
24 Kijk niet te lang direct naar de halogene verwarmingselementen als deze in werking zijn: het

sterke licht hiervan kan last aan uw ogen veroorzaken.

25 De accessoires die met etenswaren in aanraking kunnen komen zijn gemaakt van materiaal dat in overeenstemming is met de voorschriften van de Richtlijn EEG 89/109 van 21/12/88 en van de Wetsbepaling 108 van 25/01/92.

26 Controleer altijd dat de knoppen in de stand “0” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.

27 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

28 Gebruik geen stoomapparaten voor het reinigen van het fornuis

29 Zorg dat de openingen of kieren niet verstopt raken.

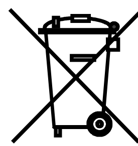
30 Tijdens de werking met oven en grill wordt het apparaat ter hoogte van het glas van de ovendeur en de gedeelten daaromheen zeer heet. Voorkom daarom dat kinderen vlakbij het apparaat spelen. Aangezien we constant bezig zijn de veiligheid van onze producten te verbeteren kunt u bij ons Hoofdfiliaal en onze Erkende Servicediensten (zie bijgeleverde lijst) op aanvraag een extra kinderbeveiliging bestellen. Om deze beveiliging te bestellen vermeldt u de volgende code: BAB - gevolgd door het modelnummer van het apparaat.

31 Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

32 Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt fysiek, sensorieel of psychisch vermogen, door onervaren personen of personen die niet met het product vertrouwd zijn. Deze personen zouden op zijn minst bewaakt moeten worden door iemand die verantwoordelijk is over hun veiligheid, of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.

Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen;
- 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen;
- 90/396/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.



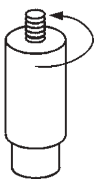
Het verwijderen van huishoudapparaten

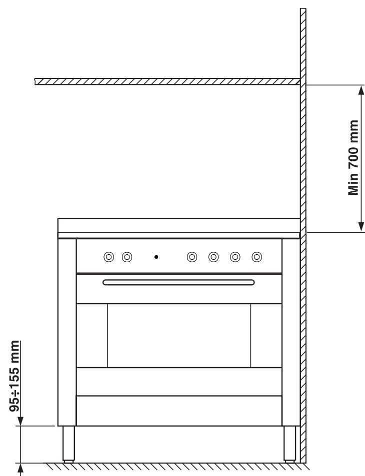
De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de plaatselijke verkopers.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

NL

Deze instructies zijn bestemd voor een bevoegde installateur, zodat deze het apparaat kan installeren, regelen en het onderhoud op de juiste wijze kan uitvoeren, volgens de geldende normen.
Belangrijk: alle handelingen van regeling of onderhoud enz. moeten worden uitgevoerd als de stroom is uitgeschakeld. Indien het noodzakelijk zou blijken de elektrische voeding te handhaven, zal de grootst mogelijke voorzorg moeten worden genomen.
Het fornuis heeft de volgende technische kenmerken:
Klasse: 1
De maximum afmetingen van het fornuis zijn aangegeven in de afbeelding op bladzijde 2. Voor een goede werking van het apparaat, bij inbouw, moeten de minimum afstanden die zijn aangegeven in afb. 10 in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakken en achterwand een temperatuur van 65°C kunnen weerstaan. Aan de onderzijde van het fornuis zitten 4 stelvoetjes waarmee u het apparaat kunt nivelleren indien noodzakelijk. Het is noodzakelijk dat het apparaat geheel recht geplaatst is. Eventuele door onjuiste plaatsing veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van het apparaat aantasten.





Afb. 10

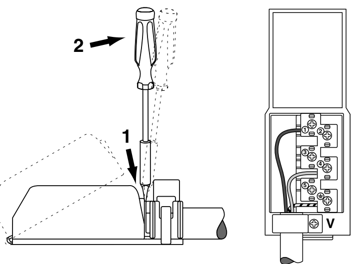
Elektrische aansluiting

Hotpoint ARISTON

NL

HET APPARAAT MOET OP JUISTE WIJZE WORDEN GEAARD.
De kookplaat is bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom en met een spanning en frequentie zoals vermeld op het typeplaatje (aan de onderkant van de plaat zelf of aan het einde van de gebruiksaanwijzing). Controleer of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het typeplaatje. Het apparaat is niet van een voedingskabel voorzien, aangezien de voedingskabel gedimensioneerd moet worden op basis van het soort gebruikte elektrische aansluiting (zie volgende aansluitingsschema).
Gebruik een rubberen kabel van het type H05VV-F.
Open de klemmenstrook volgens de aanwijzingen hiernaast:
Voor het installeren van de voedingskabel volgt u de volgende instructies:

- Draai de schroef van de kabelklem "V" en de schroeven van de contacten los (afb. 11)
- Bevestig de draden onder de koppen van de schroeven volgens het volgende schema



V

Afb. 11

- Bevestig de voedingskabel in de speciale kabelklem en sluit het deksel af

Elektrische aansluiting	Voedings-spanning	Zekering	Doors-nede
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2.5 mm²

* Toepassing van de simultaneïteitsfactor in overeenkomst met de betreffende norm.

Aansluiting van de voedingskabel aan het elektriciteitsnet
Gebruik een stekker die voldoet aan de lading op het typeplaatje en bevestig hem aan de kabel. Het apparaat moet direct op het elektriciteitsnet worden aangesloten d.m.v. een meerpolige schakelaar met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm tussen het apparaat en het elektriciteitsnet. De schakelaar moet aangepast zijn aan de aangegeven belasting en voldoen aan de geldende normen betreffende de elektrische stroom (de aarding mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel mag niet worden geplaatst in plaatsen die een temperatuur van meer dan 50°C bereiken. Voor u het apparaat op de voeding aansluit is het noodzakelijk te controleren dat:

- De hoofdzekering en uw elektriciteitsnet de maximale lading van het apparaat kunnen dragen (zie ty peplaatje voor de details);
- De voedingsinstallatie goed geaard is volgens de normen en voorschriften van de wet;
- Het stopcontact of de meerpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als de kookplaat is geïnstalleerd.

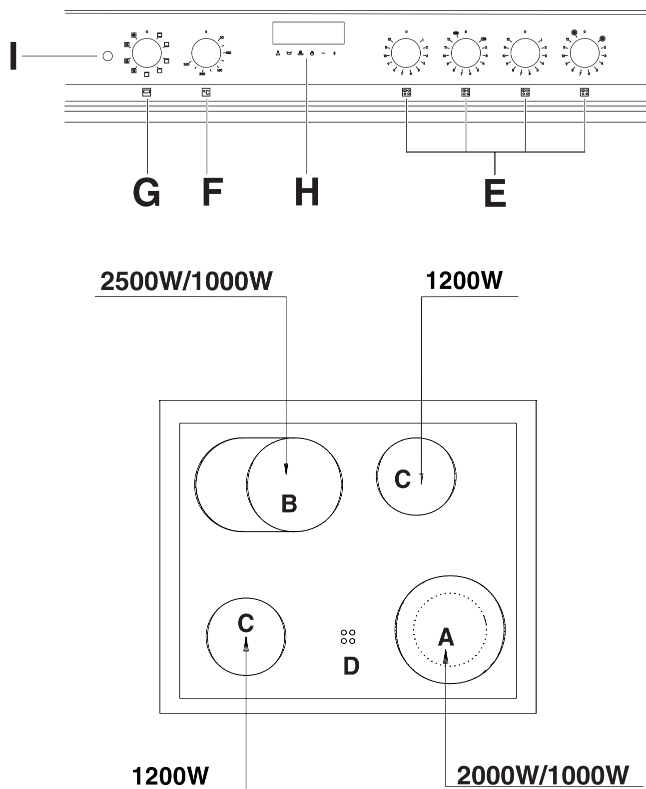
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN:

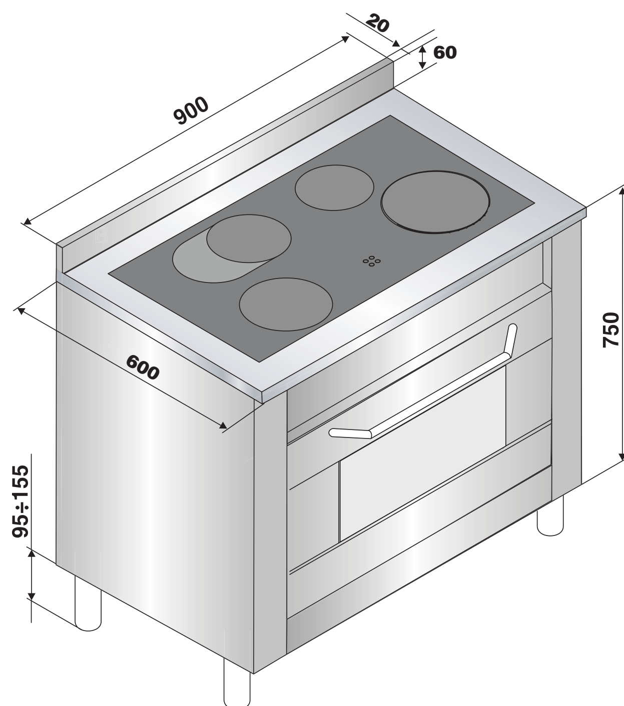
Voltage en Frequentie 230/400V ~ 50 Hz
Max. stroomopname: 10000 W



Beschrijving van het apparaat

NL





A Verwarmingselement
B Verwarmingselement
C Verwarmingselement stralend/halogeen
D Controlelampjes resterende warmte
E Bediening selectie platen
F Thermostaat
G Keuze functies
H Elektronische timer
I Functiecontrolelampje van de elektrische oven

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

Hotpoint ARISTON

NL

Beschrijving van de verwarmingselementen

De straalelementen “A-B-C” bestaan uit cirkelvormige weerstanden. Zij worden na enkele seconden na het inschakelen rood.
Hun gebruik is bijzonder eenvoudig en is vrijwel eender aan die van andere verwarmingselementen. U kunt zich baseren op de tabel 1.

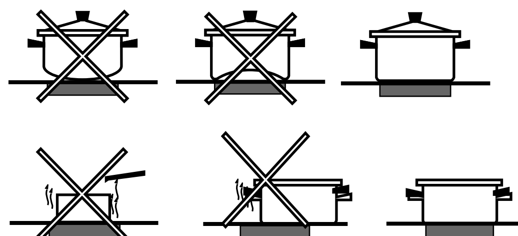
Bedieningsknoppen
Ieder kookgedeelte is voorzien van een bedieningsknop “E” waarmee u continu de temperatuur kunt regelen, van een minimum waarde van 1 tot een maximum waarde van 12. In de tabel 1 vindt u de overeenkomsten tussen de standen op de knop en het aangeraden gebruik van de kookplaten.

Met de bedieningsknop van de plaat “A-B” activeert u normaal alleen het kleine gedeelte / van de plaat. Voor het geheel activeren van de grote plaat draait u de knop voorbij de positie 12, op het symbool . Een klik geeft het inschakelen van de hele plaat aan. Nu kunt u de temperatuur regelen op de gewenste waarde met dezelfde knop tot aan stand 12.

Pos.	Automatische plaat
0	Uit
1	Om boter en chocolade te doen smelten
2	Om vloeistoffen op te warmen
3	
4	Voor crèmes en sausen
5	
6	Voor het behouden van de kooktemperatuur
7	
8	Voor braadstukken
9	
10	Voor grote stukken stoofvlees
11	
12	Frituren

Controlelampje resterende warmte (D)
Geeft aan dat een of meer kookzones nog een temperatuur van 60°C of meer bezitten, ook na het uitschakelen van de kookzones. De kookplaat is voorzien van 4 controlelampjes voor resterende warmte, een voor iedere kookzone.

Instructies voor het gebruik van de glaskeramische kookplaat
Voor de beste resultaten van uw kookplaat volgen hier enkele fundamentele regels waaraan u zich moet houden bij het koken en het voorbereiden van de gerechten.
• Gebruik pannen met een platte bodem om u ervan te verzekeren dat zij goed aansluiten op de kookzone.
• Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten.



• Zorg ervoor dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is. Zo garandeert u een goed contact en een lange levensduur van de kookplaten en van de pannen zelf.
• Gebruik niet dezelfde pannen die u op een gasfornuis heeft gebruikt. De warmteconcentratie van een gasbrander kan de bodem van de pan vervormen, en u krijgt dus nooit het gewenste resultaat als u hem op de glaskeramische plaat gebruikt.

MULTIFUNCTIE ELEKTRISCHE OVEN

NL

De oven biedt negen verschillende combinatiemogelijkheden voor de elektrische verwarmingselementen. Als u voor het gerecht de geschiktste combinatie kiest zullen uiterst precieze resultaten worden bereikt.
U kunt de verschillende functies kiezen m.b.v. de keuzeknop “G”, in de volgende standen:

Symbool	Functie	Vermogen
0	0) Uit	-
	2) Bovenste en onderste verwarmingselement	2350 W
	3) Onderste verwarmingselement	1300 W
	4) Bovenste verwarmingselement	1050 W
	5) Verwarmingselement grill	2000 W
	6) Weerstand maxigrill	3050 W
	6) Weerstanden minigrill + ventilator	3100 W
	7) Onderste verwarmingselementen + ventilator	1350 W
	8) Cirkelvormig verwarmingselement + ventilator	2850 W
	9) Snel ontdooien	50 W

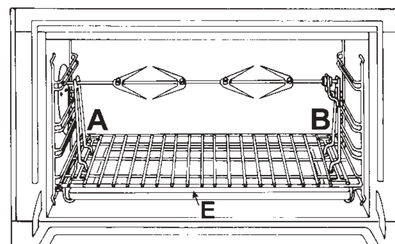
Nadat u de kookfunctie heeft geselecteerd zet u de knop van de thermostaat “F” op de gewenste temperatuur.

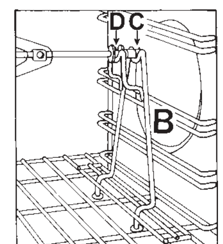
- Voor traditionele bereidingen (braadstukken, koekjes, enz.) gebruikt u de functie (warmte boven + onder).
  De te bereiden gerechten pas in de oven plaatsen als de ingestelde temperatuur is bereikt en bij voorkeur slechts één niveau gebruiken.
  Als daarentegen slechts een verwarming van de bovenkant of de onderkant van de gerechten is gewenst, draait u de keuzeschakelaar op de stand (warmte onder), (warmte onder+ventilatie), of (warmte boven).
- Met de functie (geventileerd) komt de bereiding tot stand door middel van voorverwarmde lucht gecreëerd door een weerstand, die door een ventilator door de hele oven wordt verspreid. De oven komt zeer snel op temperatuur en de gerechten kunnen daarom direct vanaf het begin in de koude oven worden geplaatst. Voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd op twee verschillende niveaus te koken.
- De functie “snel ontdooien” vindt plaats zonder het gebruik van verwarmingselementen: alleen de ovenverlichting en de ventilator gaan aan.
- De bereiding met grill gebruikt een hoog verwarmingsvermogen waarmee de buitenkant van de levensmiddelen direct bruin wordt gebraden. Deze functie is bijzonder geschikt voor vlees die zacht en mals aan de binnenkant moeten blijven. Voor het koken met de grill moet de keuzeschakelaar “G” op één van de volgende standen worden gezet: (grill), (maxigrill), (maxigrill + ventilatie).
  Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop moet bovendien niet op meer dan 200 °C worden gezet.

Ovenverlichting
De ovenverlichting gaat automatisch branden zodra de keuzeschakelaar “G” op een willekeurige stand wordt gedraaid. Om de ovenverlichting aan te zetten zonder dat de verwarmingselementen aangaan, draait u de thermostaatknop op 0°C.

Controlelampje “I”
Geeft de mate van verwarming van de oven aan. Als dit lampje uitgaat is de gewenste temperatuur aan de binnenkant van de oven bereikt.
Het aan- en uitgaan van het lampje betekent dat de thermostaat correct functioneert om de oventemperatuur constant te houden.

Braadspit - Draaispit
Dit accessoire wordt uitsluitend voor koken onder de grill gebruikt. Ga als volgt te werk: prik het vlees op de dwarsspies in de lengterichting en zorg ervoor dat het vlees tussen de beide speciale verstelbare vorken klemzit (afb. 2a).
Doe de steunen “A” en “B” (afb. 2b) in de speciale gaten van de lekplaat “E”, laat de gleuf van de stang precies in de opening “C” vallen en zet het rooster op de eerste geleider van de bodem af. Steek de stang in het gat van het draaispit en schuif de gleuf naar voren in de opening “D”. Activeer grill en draaispit door de knop “H” van de commutator op de standen met het symbool (grill), (maxigrill) of (maxigrill met ventilatie) te zetten.





TIMER (ELEKTRISCHE OVEN)

Hotpoint ARISTON

NL

Hiermee is het mogelijk de oven of grill te programmeren met de functies:

- uitgestelde start met vastgestelde kooktijd;
- onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd;
- timer.

Functies van de toetsen:

: timer met uren en minuten;
: duur bereiding;
: einde kooktijd;
: omschakelen naar handmatig;
-: instellen tijden bereiding (terugtellen);
+ : instellen tijden bereiding (tellen vanaf nul);

Het gelijkzetten van de digitale klok
Na het aansluiten op het elektrische net of na het uitvallen van de stroom knippert de klok op het display en verschijnt de tekst: 0.00

- Druk tegelijkertijd op de toetsen en en zet daarna de klok gelijk (binnen 4 seconden) met de toetsen - en +.
  Met de toets + gaat de tijd vooruit.
  Met de toets - gaat de tijd achteruit.

Eventueel verder gelijkzetten kan op twee manieren worden uitgevoerd:

1. Herhaal alle boven beschreven fasen
2. Druk op de toets en zet vervolgens de tijd gelijk met de toetsen - en +.

Handmatig gebruik van de oven
Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmering automatisch over op de handmatige stand.
N.B.:Druk na iedere “Automatische” bereiding op de toets om hem weer op handmatig te zetten.

Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd
De totale kooktijd en het einde van de kooktijd worden ingesteld. Stel dat het display 10:00 uur aangeeft.

1. Draai de ovenknop op de gewenste functie en temperatuur (b.v.: modus statische oven, 200°C)
2. Druk op de toets en stel vervolgens (binnen 4 seconden) met de toetsen – en + de gewenste tijdsduur in. Als u bijvoorbeeld een kooktijd van 30 minuten instelt, verschijnt er op het display:

auto 0·30

Bij het loslaten van de toets verschijnt, na 4 seconden, wederom de huidige tijd met het symbool en de tekst “auto”.

3. Druk op de toets , en stel daarna met de toetsen - en + de tijd van einde bereiding in. Als u bijvoorbeeld de tijd van einde bereiding wilt instellen op 13.00 uur

auto 13·00

4. Als u de toets loslaat verschijnt na 4 seconden de huidige tijd op het display:

auto 10·00

De tekst “auto” geeft aan dat de kooktijd en het einde van de kooktijd automatisch geprogrammeerd zijn. De oven gaat automatisch om 12:30 aan en na 30 minuten uit. Als de oven aan is verschijnt het symbool gedurende de gehele kooktijd. U kunt met de toets op ieder willekeurig moment de ingestelde kooktijd zien. Met de toets kunt u het einde van de kooktijd zien.
Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal. Om dit uit te zetten drukt u op een willekeurige toets, behalve op de toetsen - en +.

Onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd
Door alleen de kooktijd te programmeren (punten 1 en 2 van paragraaf “Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd”) begint deze onmiddellijk.

Het annuleren van een reeds geprogrammeerde bereiding
Druk op de toets en gebruik de toets - om de tijd weer terug te brengen op

0·00

druk daarna op de toets voor de handmatige werking.

Timer functie
Met de timer functie stelt u een bepaalde tijd in vanaf waar het terugtellen begint. Deze functie is onafhankelijk van het functioneren van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.
Als u op de toets drukt verschijnt:

0·00

Stel de gewenste tijdsduur in met de toetsen - en +.
Bij het loslaten van de toets begint het aftellen en verschijnt op het display de huidige tijd.

10:00

Als de tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige toets te drukken (behalve op de toetsen - en +). Nu verdwijnt ook het symbool .

Correctie/wissen gegevens

- De ingevoerde gegevens kunnen op ieder willekeurig moment worden gewijzigd door op de betreffende toets en op de toetsen - of + te drukken.
- Als u de gegevens betreffende de duur van de bereiding wist, worden automatisch ook de gegevens betreffende het einde van de bereiding gewist, en omgekeerd.
- Bij een reeds geprogrammeerde werking accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd die door het apparaat zelf is voorgesteld.

REINIGEN EN ONDERHOUD

NL

Belangrijk: Voor het reinigen moet u het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding.
Voor een maximale levensduur van het apparaat is het noodzakelijk dat u het regelmatig grondig reinigt aan de hand van de volgende instructies.

Intern oppervlak van de ovendeur:
Reinig het apparaat met een doek met warm water en een niet schurend schoonmaakmiddel. Spoel daarna goed af en droog.

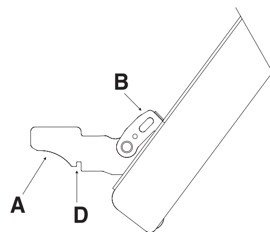
Binnenkant van de oven:
- De binnenkant van de oven is bekleed met een speciaal microporeus zelfreinigend email dat, bij een normale kooktemperatuur van tussen de 200 en 300°C, alle vetsporen of andere stoffen die onvermijdelijk de binnenzijde van de oven aantasten volledig oxideren en verwijderen. De reinigingshandelingen zijn daarom zeer minimaal: na elke bereiding is het voldoende de oppervlakken van de oven te reinigen met een natte doek om de dunne laag stof die zich tijdens de bereiding heeft afgezet te verwijderen. M.b.v. deze handeling worden het zelfreinigende vermogen van de oven behouden.
- Als er tijdens de bereiding vocht is gemorst of als het vuil niet volledig is verwijderd (bijvoorbeeld tijdens de bereiding met de grill, als de temperaturen niet voldoende zijn om de zelfreinigende functie in werking te doen treden) raden wij u aan de oven op maximum temperatuur leeg te laten draaien, zodat alle vetsporen of andere stoffen volledig zullen worden verwijderd.
- In het geval waarin u, na verschillende pogingen, nog steeds duidelijke vetsporen terugvindt op de zelfreinigende oppervlakken dan heeft u waarschijnlijk bovenstaande instructies niet goed opgevolgd. Voer in dat geval een grondige reiniging uit van de oppervlakken met warm water en een zachte doek (gebruik geen enkel soort reinigingsmiddel). Spoel daarna en droog goed af.
- Gebruik voor het verwijderen van eventuele afzettingen geen scherpe voorwerpen aangezien deze de zelfreinigende bekleding zouden kunnen krassen.
- Als de zelfreinigende oppervlakken in de oven beschadigd zijn of niet meer kunnen worden gebruikt door een jarenlang nagelaten of verkeerd onderhoud kunt u een kit zelfreinigende panelen bestellen voor de bekleding van de binnenkant van de oven. Hiervoor kunt u contact opnemen met onze erkende Servicedienst.

Buitenzijde van de oven:
- Reinig het apparaat alleen als de oven koud is.
- De stalen onderdelen en vooral de plaatsen waar symbolen op zijn gezeefdrukt mogen niet worden schoongemaakt met oplos- of schuurmiddelen. Gebruik liefst alleen een zachte doek met lauw water en een vloeibaar afwasmiddel.

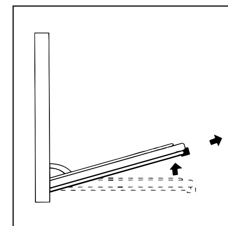
Het roestvrij staal kan vlekken vertonen na lang contact met zeer kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend).
Het is daarom belangrijk ze ruimschoots af te spoelen en nauwkeurig af te drogen.
Belangrijk: de reiniging moet horizontaal worden uitgevoerd, in dezelfde richting als de satijnglans van het staal.
- Na het reinigen kunt u het apparaat eventueel nog behandelen met een glansmiddel: gebruik uitsluitend producten die speciaal zijn bestemd voor roestvrij staal.

Belangrijk: gebruik geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of zuurhoudende middelen.

Demonteren/monteren ovendeur
De ovendeur kan worden gedemonteerd om de binnenkant van het apparaat makkelijker te reinigen. Ga als volgt te werk (afb. 6-7):
- Zet de deur wijd open en zet de twee hendeltjes “B” omhoog (afb. 6);
- Sluit de deur gedeeltelijk zodat u hem kunt optillen door de haken “A” naar buiten te halen zoals aangegeven in afb. 7.



AFBEELDING 6



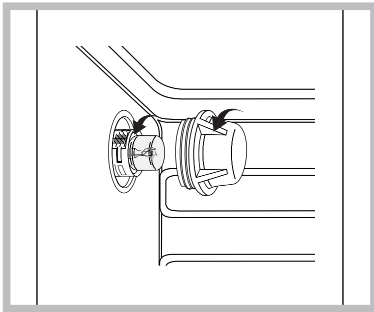
AFBEELDING 7

Voor het weer monteren van de deur:
- Houd hem in verticale stand, steek de 2 haken “A” in de openingen;
- Controleer of de behuizing “D” volledig aan de rand van de opening is gehaakt (beweeg de deur zachtjes naar voren en naar achteren);
- Houd de deur wijd open, klap de 2 hendeltjes “B” neer en doe de deur dicht.

Vervangen ovenlamp

Controleer of de stroom van het apparaat is afgesloten. Schroef in de binnenkant van de oven het glazen beschermkapje los, draai de lamp los en vervang hem door een vergelijkbare uitvoering bestand tegen hoge temperaturen (300 °C) en met de volgende eigenschappen:

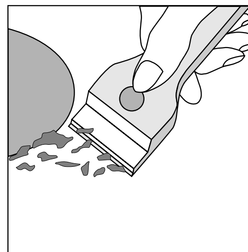
- Spanning 230V
- Vermogen 15W
- Fitting E 14

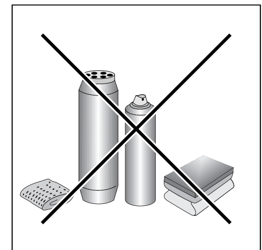


Reinigen van de glaskeramische plaat

Voordat u gaat koken moet de kookplaat met een vochtige doek worden schoongemaakt om stof en eventuele gemorste etensresten te verwijderen.. Het oppervlak van de kookplaat moet regelmatig worden schoongemaakt met lauw water en een niet schurend reinigingsmiddel. Af en toe moeten ook schoonmaakproducten worden gebruikt die speciaal voor glaskeramische kookplaten zijn ontwikkeld. Eerst moeten eventuele etensresten en vetvlekken worden verwijderd m.b.v. een speciaal reinigingsschrapertje, bijvoorbeeld CERA Quick® (niet bijgeleverd).

Maak de kookplaat schoon als hij lauw is met een geschikt schoonmaakmiddel en keukenpapier. Wrijf in met een vochtige doek en droog af. Aluminium folie, plastic voorwerpen of synthetische stoffen die per ongeluk gesmolten zijn op het kookvlak, zoals ook suiker of etenswaren met een hoog suikergehalte, moeten onmiddellijk worden verwijderd met een schrapertje terwijl de plaat nog warm is. Er bestaan speciale reinigingsproducten die een doorzichtig laagje achterlaten dat vuil afweert. Dit laagje beschermt ook tegen eventuele schade veroorzaakt door etenswaren met een hoog suikergehalte. Gebruik in geen geval schuursponzen of schuurmiddelen en ook geen chemisch agressieve middelen zoals ovensprays vlekkenmiddelen.





KOOKTIPS

04/2008 - 195067827.00
XEROX BUSINESS SERVICES

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de aard van de gerechten, het feit of zij gelijkmatig gaar moeten worden en de omvang ervan. Bij het eerste gebruik van het apparaat moet dan ook voor de kortst aangegeven kooktijden worden gekozen om later, indien nodig, voor langere tijden te kiezen.

Kookwijze STATISCHE OVEN

Recept	Temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)	Recept	Temperatuur (°C)	Kooktijd (uren)
Toetjes en taarten			**Vlees**		
Vruchtentaarten	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Gans (4-5 kg)	160	4-4½
Cake	150	20-30	Eend (2-4 kg)	170	1½-2½
Caketaart	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira Cake	160	40-50	Stoofvlees rund (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocoladetaart	170	30-40	Lamsbout	160	1-1½
Dunne zoete broodjes	170	40-50	Gebraden hazenvlees (2 kg)	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Gebraden fazant	160	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20	Kip (1-1½ kg)	170	1-1½
Tompoes	200	15-20		200	
Krokant kruimeldeeg	200	15-20	**Vis**		15-25 minuten

GRILL bereiding

Recept	Kooktijd (minuten)	Roosterstand
Karbonade (0,5 kg)	60	3e stand
Saucijzen	15	2e stand
Gegrilde kip (1 kg)	60	1e stand
Kalf aan het spit (0,6 kg)	60	-
Kip aan het spit (1 kg)	60	-

Met de 1e geleider wordt de laagste geleider bedoeld.

Kookwijze GEVENTILEERD

Recept	Rooster nr. (vanaf onder)	Hoeveelheid in kg	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Zoete taarten				
* Met beslag in vorm	1-3	1	175	60
* Met beslag zonder vorm	1-3-4	1	175	50
Kruimeldeeg, basis van ovenschotel	1-3-4	0.5	175	30
Kruimeldeeg met vochtige vulling	1-3	1.5	175	70
Kruimeldeeg met droge vulling	1-3-4	1	175	45
* Met beslag dat natuurlijk rijst	1-3	1	175	50
Toetjes	1-3-4	0.5	160	30
Vlees				
Braadstuk onder de grill				
Kalfsvlees	2	1	180	60
Rund	2	1	180	70
Rosbief	2	1	220	50
Varken	2	1	180	70
Kip	2	1-1.5	200	70
Braadstuk op lekplaat				
Kalf	1-3	1	160	80
Rund	1-3	1	160	90
Varken	1-3	1	160	90
Kip	1-3	1-1.5	180	90
Kalkoen in plakken	1-3	1.5	180	120
Eend	1-3	1-1.5	180	120
Vleespastei				
Runderpastei	1	1	175	120
Kalfspastei	1	1	175	110
Vis				
Filet, moot, kabeljauw, stokvis, tong	1-3	1	180	30
Makreel, griet, zalm	1.3	1	180	45
Oesters	1-3		180	20
Timbaal				
Macaronischotel	1-3	2	185	60
Groenteschotel	1-3	2	185	50
* Zoete en zoute soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizza en broodjes	1-3-4	0.5	200	30
Tosti's	1-3-4	0.5	190	15
Ontdooien				
Kant en klare gerechten	1-3	1	200	45
Vlees	1-3	0.5	50	50
Vlees	1-3	0.75	50	70
Vlees	1-3	1	50	110

N.B.:

1) De bereidingen worden bedoeld zonder voorverwarming van de oven, met uitzondering van de gerechten waar een sterretje voor staat.
2) De waarde die in de tabel aangegeven wordt in graden geniet de voorkeur als op meerdere roosterstanden wordt gekookt.
3) De gegeven tijden hebben betrekking op het koken op één roosterstand. Bij het koken op meerdere roosterstanden moet u 5-10 minuten bij de tijden optellen.
4) Voor het braden van rund, kalf, varken of kalkoen met bot of rollades moet 20 minuten bij de tijden worden opgeteld.